


<b>CONGELADOS ARTICO</b>	<b>Ficha Técnica de Producto</b>	<b>FT</b>	
<b>SKU</b>	3154-00-SM-1000	<b>Revisión</b>	<b>Actualizado al</b>
<b>Producto</b>	BARRITAS DE MERLUZA	01	18/12/2023

<b>DATOS GENERALES</b>	
<b>Nombre del producto</b>	FORMADOS DE MERLUZA, REBOZADAS, PRE-FRITAS, CONGELADAS IQF
<b>Nombre de fantasía</b>	BARRITAS DE MERLUZA
<b>Marca</b>	SIETE MARES
<b>Presentación/es</b>	Retail por 1 KG
<b>Código de artículo</b>	3154-00-SM-1000
<b>EAN-13 / GTIN-13</b>	7794058703732
<b>DUN-14</b>	17794058703739
<b>CAPA SENASA</b>	3773/132971/1
<b>RNPA</b>	No aplica
<b>País de Origen</b>	Argentina

<b>DATOS DEL ELABORADOR</b>	
<b>Nombre</b>	CONGELADOS ARTICO S.A.
<b>RNE</b>	02-030570
<b>Nº Establecimiento SENASA</b>	3773
<b>Dirección</b>	Guanahani 3449 - Mar del Plata - Argentina.
<b>Teléfono</b>	(+54) 223-489 3549
<b>Contacto comercial</b>	German Danuncio - Juan Manuel Pusso

<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	
<b>Presentación</b>	Retail por 1 Kg
<b>Formato</b>	Flow pack 10 Unidades x 1 kg
<b>Peso individual / Calibre</b>	30/32 g
<b>% Cobertura</b>	40/ 45 %
<b>Tipo de Cobertura</b>	empanado
<b>Vida útil</b>	12 meses
<b>Conservación</b>	-18°C



<b>INGREDIENTES</b>
Merluza (Merluccius hubbsi) sin espinas (minced), rebozador (pan rallado), agua, aceite de girasol, harina de trigo enriquecida Ley Nº 25630 (hierro 30mg/kg, ácido fólico 2.2mg/kg, tiamina 6.3mg/kg, riboflavina 1.3mg/kg, niacina 13mg/kg), almidón de maíz, sal, nuez moscada, cebolla en polvo, ajo en polvo, pimienta. Estabilizante: polifosfato de sodio.

<b>ALÉRGENOS</b>
CONTIENE PESCADO Y DERIVADOS DE TRIGO. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE LECHE, SOJA Y HUEVO.

<b>DESCRIPCIÓN DEL PROCESO</b>
Las materias primas son rigurosamente controladas, de tal forma que cumplan con la frescura y calidad optimas. El proceso de elaboracion consiste en las siguientes etapas: mezclado, rebozado, prefrito, congelado de las piezas en forma individual y finalmente empaque. El producto luego del envasado es sometido a un detector de metales (PCC)

<b>CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / FÍSICO-QUÍMICAS</b>	
<b>Apariencia</b>	uniforme
<b>Color</b>	dorado/ marron

<b>Sabor</b>	a pescado
<b>Aroma / Olor</b>	a pescado suave
<b>Textura</b>	crocante

#### CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	Límite máximo
Recuento de aerobios mesófilos	< 100,000 UFC/g
Coliformes totales	<100 UFC/g
Coliformes fecales	<10 UFC/g
Staphilococcus áureus	< 10 UFC/g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g

#### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 60 g (3 unidades)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
<b>Valor energético</b>	<b>116 kcal=487 kJ</b>	<b>6</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>13 g</b>	<b>4</b>
<b>Proteínas</b>	<b>6,0 g</b>	<b>8</b>
<b>Grasas Totales</b>	<b>4,6 g</b>	<b>8</b>
<b>Grasas Saturadas</b>	<b>0,6 g</b>	<b>3</b>
<b>Grasas Trans</b>	<b>0,0 g</b>	<b>-</b>
<b>Fibra alimentaria</b>	<b>0,9 g</b>	<b>4</b>
<b>Sodio</b>	<b>225 mg</b>	<b>9</b>

(\*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

#### USO ESPERADO

<b>Información General</b>	Destinado al público en general, excepto personas susceptibles a los nutrientes declarados en el apartado de alérgenos. NO APTO PARA CELIACOS. El producto debe consumirse bien cocido. PRODUCTO CRUDO.
	Este producto pasa por un proceso de extracción de espinas, pese lo anterior existe posibilidad que se encuentren espinas cortadas.

#### MODO DE CONSERVACIÓN


En freezer a -18°C, por 12 meses.  
 En congelador (de heladera) a -4°C, por 7 días.  
 En heladera a 4°C, por 24hs.

#### MODO DE UTILIZACIÓN

<b>Horno</b>	Horno: Precalentar el horno (180°C) durante 8 a 10 minutos. Cocinar a fuego moderado durante 20 minutos aproximadamente. Se sugiere dar vuelta a la mitad de la cocción para lograr un dorado parejo (*).
<b>Frito</b>	Frito: Precalentar el aceite hasta 180°C. Freír el producto aproximadamente 6 minutos (*).
<b>Consideraciones</b>	Mantener congelado por debajo de -18°C. No recongelar. COCINAR ANTES DE CONSUMIR. Una vez descongelado consumir preferentemente dentro de las 24hs. PRODUCTO CRUDO (*). Tiempos estimados.

#### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / PACKAGING

ENVASE PRIMARIO

<b>Material / Descripción</b>	Lamina bilaminada	
<b>Diseño</b>	<a href="https://drive.google.com/file/d/1gdCNb9NWN-2Qzyth4OZB0wd2WTNMFA4/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1gdCNb9NWN-2Qzyth4OZB0wd2WTNMFA4/view?usp=sharing</a>	
<b>Loteo / Codificación</b>	<b>Fecha de elaboración y vencimiento:</b> DDMMAAAA DDMMAAAA DD = día   MM: Mes (01, 02,...) AAAA = año (2023) <b>TR: L-T   Lote AJJJ-L00 hh:mm</b> TR = Trazabilidad interna: L = Línea   T = Turno 0 A = final del año (2023 -> 3) JJJ = Juliano en 3 dígitos. (025, 158,...) L00 = Sublote, si aplica.   hh:mm si aplica.	
<b>ENVASE SECUNDARIO</b>		
<b>Material / Descripción</b>	Master S-10	
<b>Diseño</b>		
<b>Loteo / Codificación</b>	<b>TR: L-T   Lote AJJJ-L00 hh:mm</b> TR = Trazabilidad interna: L = Línea   T = Turno 0 A = final del año (2023 -> 3) JJJ = Juliano en 3 dígitos. (025, 158,...) L00 = Sublote, si aplica.   hh:mm si aplica.	
<b>PALETIZADO</b>		
<b>Cajas por Fila</b>	8	
<b>Filas por palet</b>	10	
<b>Cajas por palet</b>	80	
<b>Peso palet</b>	800	

<b>ETIQUETADO FRONTAL</b>	
No aplica	