

MEDALLONES DE TRUCHA NATURAL



FICHA COMERCIAL DEL PRODUCTO

PRODUCTO: Formados de carne de trucha supercongelados. (medallones naturales de trucha)

MARCA: CROCAN FISH S.R.L.

1. DATOS DEL ELABORADOR

NOMBRE DE LA EMPRESA	LUIS SOLIMENO E HIJOS S.A.
	ESTABLECIMIENTO OFICIAL SENASA N° 4416
	RNE: 02-034.264
DIRECCIÓN	ORTIZ DE ZARATE ESQ. PESCADORES 7600-MAR DEL PLATA-BUENOS AIRES-ARGENTINA
TELÉFONOS	(0223) 480-2092/489-2477
CORREO ELECTRÓNICO	CONGELADOS@SOLIMENOSA.COM.AR
PÁGINA WEB	WWW.SOLIMENOSA.COM.AR

2. MATERIA PRIMA E INGREDIENTES

2.1 INGREDIENTES

2.1.1 LISTA DE INGREDIENTES

Trucha, agua, harina de trigo enriquecida ley 25630(*), gluten de trigo, sal, pimentón.

CONTIENE DERIVADO DE TRIGO Y PESCADO
PUEDEN CONTENER SOJA.

(*) (sulfato ferroso:30mg/kg – como hierro -, niacina: 13mg/kg, vitamina B1: 6,3mg/kg, ácido fólico: 2,2mg/kg, vitamina B2: 1,3mg/kg)

2.2 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

Las materias primas que se utilizan en esta línea es carne de trucha.

En una primera etapa se procede a formar la pasta con los bloques de trucha picados y los ingredientes correspondientes. Una vez preparada la pasta se procede a alimentar a la formadora donde, con distintas matrices, se pueden obtener una gran variedad de productos: medallones, nuggets, fingers, crocantes, etc., después de esta etapa de formado, los productos entran al congelador continuo donde permanecen el tiempo necesario para salir a una temperatura aproximada de -23°C. El tiempo de congelación varía entre 36 minutos a 45 minutos. Por último, los productos se envasan en los correspondientes envases primarios y a continuación en cajas de cartón corrugado (envase secundario) las cuales se cierran con cintas adhesivas y se llevan a la cámara de productos congelados donde quedan almacenadas hasta su expedición.

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

3.1 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Formados de carne de trucha supercongelados

3.1.1 DENOMINACIÓN COMERCIAL O NOMBRE FANTASIA

Medallones naturales de trucha

MEDALLONES DE TRUCHA NATURAL

FORMADOS DE CARNE DE TRUCHA SUPERCONGELADOS

ESPECIE: *ONCORHYNCHUS MYKISS* CONSERVAR A UNA TEMPERATURA DE -18°C
ZONA DE PRODUCCIÓN: CULTIVO EN CRIADEROS PATAGÓNICOS - PIEDRA DEL ÁGUILA - Pcia. NEUQUÉN PRODUCTO CONGELADO, UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR.
MÉTODO DE PRODUCCIÓN: PRODUCTO DE LA ACUICULTURA

INGREDIENTES:

Trucha, agua, pimentón y sal.

CONTIENE PESCADO.

PUEDE CONTENER DERIVADOS DE TRIGO, LECHE, HUEVO Y SOJA. No hace falta descongelar.
Este producto no es apto para cocción en microondas.

(*) (sulfato ferroso:30mg/kg – como hierro -, niacina: 13mg/kg, vitamina B1: 6,3mg/kg, ácido fólico: 2,2mg/kg, vitamina B2: 1,3mg/kg).

PREPARACIÓN:

EN HORNO: precalentar el horno (200°C) y cocinar por 15 min. de ambos lados.

EN PLANCHA: Precalentar la plancha (180°C) cocinar entre 6 y 8 min de ambos lados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 130 g (2 unidades)

	CANTIDAD POR PORCIÓN	% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	234Kcal = 978Kj	12
CARBOHIDRATOS	11 g	4
De los cuales		
Azúcares totales	0 g	-
Azúcares añadidos	0 g	-
PROTEÍNAS	18 g	25
GRASAS TOTALES	13 g	24
GRASAS SATURADAS	2,7 g	12
GRASAS TRANS	0,1 g	-
FIBRA ALIMENTARIA	0,7 g	3
SODIO	588 mg	24

*Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal. U 8400Kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

