

MEDALLONES DE TRUCHA REBOZADOS



FICHA COMERCIAL DEL PRODUCTO

PRODUCTO: Formados de carne trucha crocantes empanados prefritos supercongelados. (Nuggets de trucha crocantes)

MARCA: CROCAN FISH SRL

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
TÉLFONOS	(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, harina de trigo enriquecida ley 25630(*), harina de arroz, aceite de girasol, agua, sal, almidón de maíz, pimentón, EST (INS 452i, INS 340, INS 471, INS 450i), RAI (INS 500ii), ACI (INS 330), ESP (INS 466).

CONTIENE PESCADO Y DERIVADOS DE TRIGO.
PUEDE CONTENER LECHE, HUEVO Y 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 son bloques de minced de trucha que ingresan congelados y se almacenan en cámara.

En una primera etapa se procede a pasar el minced de trucha por una picadora angular que alimenta a una mezcladora formando una pasta junto a los ingredientes correspondientes. Una vez preparada la pasta se procede a alimentar la formadora donde, con distintas matrices, se pueden obtener una gran variedad de productos: medallones y nuggets crocantes, los que luego pasan por las distintas etapas del proceso: máquina para aplicar el batter, empanadora, freidora y enfriadores, después de estas etapas, 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 45minutos.

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.

Nota 2: Indicar el tiempo de durabilidad mínima estimada por el fabricante y las condiciones de conservación hasta su consumo.

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

3.1 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

FORMADOS DE CARNE DE TRUCHA CROCANTE PREFRITOS SUPERCONGELADOS

MEDALLONES DE TRUCHA REBOZADOS

FORMADOS DE CARNE DE TRUCHA EMPANADOS PREFRITOS 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 **CONSERVACIÓN DOMÉSTICA:**
En freezer (a -18°C): 18 meses
En refrigerador (a 4°C): 3 días
En congelador (a -4°C): 15 días

INGREDIENTES:

Trucha, harina de trigo enriquecida ley 25630(*), harina de arroz, aceite de girasol, agua, harina de maíz, sal, almidón de maíz, pimentón, EST (INS 452i, INS 340, INS 471, INS 450i), RAI (INS 500ii), ACI (INS 330), ESP (INS 466).

CONTIENE PESCADO Y DERIVADOS DE TRIGO. PUEDE CONTENER LECHE, HUEVO Y 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).

PREPARACIÓN:

EN HORNO: precalentar el horno (200°C) y cocinar por 15 min. de ambos lados.
EN PLANCHA: Precalentar en plancha (180- 190°C) cocinar entre 6 y 8 min de ambos lados.
EN SARTÉN: freír en abundante aceite caliente (180- 190°C) durante 4 min.
No hace falta descongelar.
Este producto no es apto para cocción en microondas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 130 g (5 unidades)

	CANTIDAD POR PORCIÓN	% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	293Kcal = 1223Kj	15
CARBOHIDRATOS	29 g	10
De los cuales		
Azúcares totales	0 g	-
Azúcares añadidos	0 g	-
PROTEÍNAS	17 g	22
GRASAS TOTALES	12 g	22
GRASAS SATURADAS	1,7 g	8
GRASAS TRANS	0,1 g	-
FIBRA ALIMENTARIA	1,1 g	4
SODIO	507 mg	21

*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.

