

**FICHA TECNICA**

**CODIGO: 00C011002**

**FECHA: 18/03/2009**

**ACT: 23/01/2018**



**BANDA DE HOJA 15X60**

**PAGINA: 1**

Masa hojaldrada de forma rectangular, de sabor neutro, ideal para utilizar en pastelería, repostería, y gastronomía en general. Es un producto congelado que permite acortar los tiempos de preparación, disminuir las mermas y disponer de él cuando sea necesario.



**Características Técnicas:**

<b>Ingredientes:</b>	Harina de trigo ((gluten), peróxido de benzoilo, diestro y extra 2, azodicarbonamida, ácido ascórbico, complejo vitamínico), agua, materia grasa vegetal (aceites y grasas vegetales parcialmente fraccionados (80%), agua, sal (0.6%), emulsionantes (E471), regulador de acidez (E330), conservante (E202), aromas, colorante (betacaroteno)), sal y propionato de calcio. Elaborado en líneas que también procesan soya, leche, huevos y crustáceos.
<b>Peso Congelado:</b>	450 gramos (*)
<b>Vida Útil:</b>	<b>Congelado (-18°C):</b> 6 meses a contar de la fecha de elaboración <b>Horneada:</b> 72 horas refrigerado 0-5° C, 48 horas Temp. ambiente 20-25° C (Sin relleno)
<b>Envase:</b>	Bolsas de polietileno transparente de 9 unidades, contenidas envueltas en cartón corrugado. Peso neto por paquete: 4,05 Kilos aproximadamente.
<b>Transporte:</b>	Camión provisto de equipo (Thermo-King), capaz de mantener la temperatura del producto a -18° C.
<b>Condiciones de Almacenamiento:</b>	Almacenar el producto a -18° C al interior de su envase original cerrado para protegerlo y evitar que absorba olores extraños. No someter el producto a variaciones de temperatura.
<b>Aplicación Ley 20.606</b>	 



## FICHA TECNICA

CODIGO: 00C011002

FECHA: 18/03/2009

ACT: 23/01/2018

**BANDA DE HOJA 15X60**

PAGINA: 2

(\* ) Peso aproximado, puede tener una variación de +/- 5 gramos.

### **Instrucciones de Preparación:**

Se recomienda seguir las siguientes instrucciones

Se deben utilizar bandejas limpias y previamente aceitadas.

Descongelar el producto dispuesto en bandejas, hasta que su textura sea blanda, durante 30 a 40 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente.

Precalentar el horno entre 180 – 200°C

Hornear el producto durante 15 – 20 minutos, o hasta obtener el producto deseado, a una temperatura de 180 – 200 °C

### INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 trozo 1/5 de banda de hoja (90 g)

Porciones por envase: 45

	100 g	1 Porción
<b>Energía (Kcal)</b>	366	329
<b>Proteínas (g)</b>	5,74	5,16
<b>Grasa Total (g)</b>	22,2	20,0
Grasa saturada (g)	11,90	10,71
Grasa monoinsaturada (g)	7,03	6,32
Grasa poliinsaturada (g)	3,03	2,72
Acidos grasos trans (g)	0,13	0,12
Colesterol (mg)	0,54	0,48
<b>Carbohidratos disponibles (g)</b>	34,7	31,3
<b>Azucares Totales (g)</b>	0,15	0,13
<b>Sodio (mg)</b>	216	194

- √ Recomendaciones, dependiendo de tipo y condiciones de horno, como también tamaño del producto
- √ Si no se congela el producto inmediatamente recepcionado, es posible que el mismo presente problemas durante el proceso de horneado.
- √ Evitar dejar caer y golpear las cajas con productos
- √ No volver a congelar una vez descongelado

Resolución Sanitaria N° 4473 del 01/12/2010. Seremi de Salud, V Región, Valparaíso.  
Baden Powell N° 78. Quilpué. (32) – 2985616 / 2982538 / 2984808. artemasa@artemasa.cl

[www.artemasa.cl](http://www.artemasa.cl)