

**FICHA TECNICA**
**CODIGO: 00C016012**
**FECHA: 07/03/2016**
**ACT:14/04/2016**
**CALZONES ROTOS**
**PAGINA: 1**

Masa congelada de forma rectangular, con un orificio y doblez en el centro, que luego de ser elaborada ha sido sometida a un proceso de congelación con el fin de aumentar su conservación, ahorrar tiempos de preparación y disponer de esta, cuando sea necesario.

**Características Técnicas:**

<b>Ingredientes:</b>	Harina de trigo (gluten), agua, azúcar, margarina ((mezcla de aceites vegetales (aceite de palmiste), agua, sal, emulsificante (monoglicerido de acido graso y lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), acido cítrico, antioxidantes, saborizante idéntico al natural (mantequilla), betacaroteno, vitamina A y palmitato)), huevos, polvos de hornear (gluten), sal, leche en polvo (leche), esencia de limón. Elaborado en líneas que también procesan soya, crustáceos.
<b>Peso Congelado:</b>	35 gramos (*)
<b>Vida Útil:</b>	<b>Congelado (-18°C):</b> 6 meses a contar de la fecha de elaboración
<b>Envase:</b>	Bolsas de polietileno transparente de 150 unidades, contenidas en cajas de cartón (440mm x 240mm x 180mm). Peso neto por caja: 5,250 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.

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

**Instrucciones de Preparación:**

Se recomienda seguir las siguientes instrucciones

Descongelar el producto hasta que su textura sea blanda, durante 10 minutos, aproximadamente, dependiendo de la temperatura ambiente.

Freír en aceite a 180 – 190°C por aproximadamente 20 - 30 segundos por cada lado, o bien hasta obtener el producto deseado.

Escurrir en papel absorbente y servir caliente.

**INFORMACION NUTRICIONAL**

	100 g	1 Porción
<b>Porción:</b> 1 unidad (35 g)		
<b>Porciones por envase:</b> 150		
<b>Energía (Kcal)</b>	286	100
<b>Proteínas (g)</b>	7,35	2,57
<b>Grasa Total (g)</b>	5,28	1,85
Grasa saturada (g)	2,51	0,88
Grasa monoinsaturada (g)	1,60	0,56
Grasa poliinsaturada (g)	0,83	0,29
Acidos grasos trans (g)	0,01	0,00
Colesterol (mg)	12,9	4,53
<b>Carbohidratos disponibles (g)</b>	51,6	18,1
<b>Azucares Totales (g)</b>	9,80	3,43
<b>Sodio (mg)</b>	179	62,7

√ Recomendaciones, dependiendo de tipo de utensilio para freír, y condiciones ambientales.

√ Si no se congela el producto inmediatamente recepcionado, es posible que el mismo presente problemas durante el proceso de preparación.

√ Evitar dejar caer y golpear las cajas con productos

√ No volver a congelar una vez descongelado