


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:

Ingredientes:	<p>Harina de trigo ((gluten), SSL, L- cisteína, peróxido de benzoilo (40 mg/kg), sulfato ferroso (30 mg/kg), niacina (13 mg/kg), tiamina (6.3 mg/kg), ácido fólico (1.8 mg/kg), riboflavina (1.3 mg/kg)), agua, azúcar, margarina ((mezcla de aceites vegetales (aceite de palmiste), agua, sal, emulsificante (monoglicerido de ácido graso y lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), ácido cítrico, antioxidantes, saborizante idéntico al natural (mantequilla), betacaroteno, vitamina A y palmitato)), huevos, polvos de hornear ((gluten), almidón de trigo, bicarbonato de sodio, carbonato de calcio, pirofosfato de sodio y fosfato monosódico), sal, leche en polvo (leche), esencia de limón (maltodextrina de maíz, saborizante idéntico al natural). Elaborado en líneas que también procesan soya y crustáceos.</p>
Peso Congelado:	25 gramos (*)
Vida Útil:	Congelado (-18°C): 6 meses a contar de la fecha de elaboración
Envase:	Bolsas de polietileno transparente de 110 unidades, contenidas en cajas de cartón (440mm x 240mm x 180mm). Peso neto por caja: 2,750 Kilos aproximadamente.
Transporte:	Camión provisto de equipo (Thermo-King), capaz de mantener la temperatura del producto a -18° C.
Condiciones de Almacenamiento:	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.
Aplicación Ley 20.606	



FICHA TECNICA	CODIGO: 00C016012
	FECHA: 07/03/2016
	ACT:01/02/2018
CALZONES ROTOS	PAGINA: 2

(*) 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.
Ecurrir en papel absorbente y servir caliente.

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 1 unidad (25 g)		
Porciones por envase: 110		
	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	306	76,5
Proteínas (g)	7,64	1,91
Grasa Total (g)	6,32	1,58
Grasa saturada (g)	3,08	0,77
Grasa monoinsaturada (g)	1,95	0,49
Grasa poliinsaturada (g)	0,93	0,23
Acidos grasos trans (g)	0,01	0,00
Colesterol (mg)	13,5	3,37
Carbohidratos disponibles (g)	53,8	13,5
Azucares Totales (g)	10,5	2,63
Sodio (mg)	189	47,3

- √ 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

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