

Empanada en forma de medialuna, hechas con masa para freír rellenas con pino de carne molida de vacuno y proteína texturizada, 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>Masa: Harina de trigo ((gluten), peróxido de benzoilo 80 mg/kg max, azodicarbonamida de 45 mg/max, ácido ascórbico B.P.F, sulfato ferroso, niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina), agua, materia grasa (grasa de vacuno refinada, manteca de cerdo refinada, sal, antioxidantes TBHQ, BHA, BHT), suero de leche (leche), sal y polvos de hornear (almidón de trigo, bicarbonato de sodio, carbonato de calcio, pirofosfato de sodio y fosfato monocalcico).</p> <p>Relleno: cebolla, agua, carne de vacuno, proteína vegetal texturizada (soya), almidón de maíz, sal, aceite vegetal (aceite de soya, TBHQ, ácido cítrico), caldo de carne (sal, almidón de maíz, acentuantes de sabor (glutamato monosódico, inosinato de sodio), aceite vegetal de palma (con antioxidantes: galato de propilo, palmitato de ascorbilo), colorante (caramelo), verduras (perejil, cebolla, apio), especia (cúrcuma), saborizantes naturales e idéntico a natural, azúcar), azúcar, pimentón rojo, preservante (Sorbato de potasio), comino, bicarbonato de sodio, ajo en polvo, orégano y pimienta negra. Elaborado en líneas que también procesan crustáceos y huevo.</p>
Peso Congelado:	35 gramos (*)
Vida Útil:	Congelado (-18°C): 12 meses a contar de la fecha de elaboración
Envase:	Bolsas de polietileno transparente de 200 unidades, contenidas en cajas de cartón (440mm x 240mm x 180mm). Peso neto por caja: 7.0 kg
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	No aplica.-

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

(*) la muestra se realizó en sartén convencional de aprox 4 litros

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (35 g)		
Porciones por envase: 200		
	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	219	76,8
Proteínas (g)	7,62	2,67
Grasa Total (g)	4,35	1,52
Grasa saturada (g)	1,59	0,56
Grasa monoinsaturada (g)	1,55	0,54
Grasa poliinsaturada (g)	0,77	0,27
Ácidos grasos trans (g)	0,11	0,04
Colesterol (mg)	5,73	2,01
Carbohidratos disponibles (g)	36,7	12,9
Azúcares Totales (g)	2,03	0,71
Sodio (mg)	441	155

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 30 - 40 segundos por cada lado, o bien hasta obtener el producto deseado.

Escurrir en papel absorbente y servir caliente.

√ 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