


Empanadas de masa tradicional hechas en forma de medialuna, rellenas de pino de carne y proteína vegetal, que luego de ser elaboradas han sido sometidas a un proceso de congelación automatizado con el fin de aumentar su conservación y disponer de ellas cuando sea necesario.



**Características Técnicas:**

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Ingredientes:</b></p>                  | <p><b>Masa:</b> 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) sal, suero de leche (leche), Huevo en polvo, azúcar y propionato de calcio.</p> <p><b>Relleno:</b> 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, oregano y pimienta. Elaborado en líneas que también procesan crustáceos.</p> |
| <p><b>Peso Congelado:</b></p>                | <p>20 gramos (*)</p>   |
| <p><b>Vida Útil:</b></p>                     | <p><b>Congelado (-18°C):</b> 12 meses a contar de la fecha de elaboración</p> <p><b>Horneada:</b> 48 horas refrigerado 0-5° C, 24 horas Temp. ambiente 20-25° C</p>  |
| <p><b>Envase:</b></p>                        | <p>Bolsas de polietileno transparente de 100 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 120mm x 230mm). Peso neto por caja: 2.0 Kilos aproximadamente.</p>   |
| <p><b>Transporte:</b></p>                    | <p>Camión provisto de equipo (Thermo-King), capaz de mantener la temperatura del producto a -18° C.</p>  |
| <p><b>Condiciones de Almacenamiento:</b></p> | <p>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.</p>   |
| <p><b>Aplicación Ley</b><br/>20.606</p>      |   |



## FICHA TECNICA

CODIGO: 00C615647

FECHA: 19/11/2015

ACT: 25/01/2018

### EMPANADA COCTEL PINO TRADICIONAL

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 20 a 30 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente.

Precalentar el horno entre 180 – 200°C

Si se desea, aplicar dora para obtener brillo en producto (yema de huevo)

Hornear el producto durante 8 – 10 minutos, o hasta obtener el color deseado, a una temperatura de 180 – 200 °C

#### INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (20 g)

Porciones por envase: 100

|                                      | 100 g | 1 Porción |
|--------------------------------------|-------|-----------|
| <b>Energía (Kcal)</b>                | 280   | 56,1      |
| <b>Proteínas (g)</b>                 | 7,23  | 1,45      |
| <b>Grasa Total (g)</b>               | 11,1  | 2,23      |
| Grasa saturada (g)                   | 4,73  | 0,95      |
| Grasa monoinsaturada (g)             | 4,42  | 0,88      |
| Grasa poliinsaturada (g)             | 1,48  | 0,30      |
| Acidos grasos trans (g)              | 0,23  | 0,05      |
| Colesterol (mg)                      | 12,0  | 2,40      |
| <b>Carbohidratos disponibles (g)</b> | 37,7  | 7,53      |
| <b>Azúcares Totales (g)</b>          | 2,06  | 0,41      |
| <b>Sodio (mg)</b>                    | 563   | 113       |

√ Recomendaciones, dependiendo de tipo y condiciones de horno.

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

√ Asegurar cierres de productos, apretando o cargando la masa, para evitar salida de relleno

√ 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