

FICHA TECNICA

CODIGO: 00C615644

FECHA: 25/08/2015

ACT: 24/05/2016

EMPANADA COCTEL QUESO FRITA

PAGINA: 1

Empanada en forma de medialuna, hechas con masa para freír rellenas con queso, 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:	Harina de trigo (gluten), agua, materia grasa (manteca de cerdo refinada, grasa de vacuno blanqueada, sal, antioxidantes TBHQ, BHA, BHT), polvos de hornear, sal y leche. Relleno: queso (leche pasteurizada, sal, cloruro de calcio, cuajo, nitrato de sodio y cultivos lácteos), agua, leche en polvo y almidón de maíz. Elaborado en líneas que también procesan soya, crustáceos y huevos.
Peso Congelado:	35 gramos (*)
Vida Útil:	Congelado (-18°C): 6 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.

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

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (35 g)		
Porciones por envase: 200		
	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	298	104
Proteínas (g)	13,0	4,55
Grasa Total (g)	11,8	4,13
Grasa saturada (g)	6,52	2,28
Grasa monoinsaturada (g)	3,64	1,27
Grasa poliinsaturada (g)	0,83	0,29
Acidos grasos trans (g)	0,10	0,03
Colesterol (mg)	36,7	12,9
Carbohidratos disponibles (g)	34,0	11,9
Azucares Totales (g)	1,51	0,53
Sodio (mg)	531	186

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