


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:

<p>Ingredientes:</p>	<p>Masa: Harina de trigo ((gluten), peróxido de benzoilo 80 mg/kg max, azodicarbonamida de 45 mg/max, acido ascórbico B.P.F, sulfato ferroso, niacina, tiamina, acido fólico, riboflavina), agua, masterfat (agua, grasa de vacuno, estearina de plama, emulsificante (esteres de poliglicerol de acidos grasos), sabor mantequilla, diacetato de sodio, preservantes (sorbato de potasio, acido cítrico y benzoato de sodio)), leche , sal y polvos de hornear (almidon de trigo, bicarbonato de sodio, carbonato de calcio, pirofosfato de sodio y fosfato monocalcico).</p> <p>Relleno: queso (leche pasteurizada, sal, cloruro de calcio, cuajo, nitrato de sodio y cultivos lácteos). Elaborado en líneas que también procesan soya, crustáceos y huevos.</p>
<p>Peso Congelado:</p>	<p>30 gramos (*)</p>
<p>Vida Útil:</p>	<p>Congelado (-18°C): 6 meses a contar de la fecha de elaboración</p>
<p>Envase:</p>	<p>Bolsas de polietileno transparente de 200 unidades, contenidas en cajas de cartón (440mm x 240mm x 180mm). Peso neto por caja: 6.0 kg</p>
<p>Transporte:</p>	<p>Camión provisto de equipo (Thermo-King), capaz de mantener la temperatura del producto a -18° C.</p>
<p>Condiciones de Almacenamiento:</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>Aplicación Ley 20.606</p>	



FICHA TECNICA

CODIGO: 00C615644

FECHA: 25/08/2015

ACT: 16/01/2018

EMPANADA COCTEL QUESO FRITA

PAGINA: 2

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

(*) La muestra se realizo en sartén convencional de aprox. 4 litros.

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 4 a 5 minutos por cada lado, o bien hasta obtener el producto deseado.

Ecurrir en papel absorbente y servir caliente.

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (30 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

√ 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