



Empanadas de masa de hoja, en forma triangular, rellenas de Queso gouda que luego de ser elaboradas han sido sometidas a un proceso de congelación automatizado con el fin de aumentar su conservación.



**Características Técnicas:**

<p><b>Ingredientes:</b></p>	<p><b>Masa:</b> Harina de trigo ((gluten), peróxido de benzoilo, diestro y extra 2, azodicarbonamida, acido ascórbico, complejo vitanimico), agua, materia grasa vegetal (aceites y grasas vegetales parcialmente fraccionados (80%), agua, sal (0.6%), emulsionantes (E471), regulador de acidez (E330), conservante (E202), aromas, colorante (betacaroteno)), sal y propionato de calcio.</p> <p><b>Relleno:</b> 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><b>Peso Congelado:</b></p>	<p>120 gramos (*)</p>
<p><b>Vida Útil:</b></p>	<p><b>Congelado (-18°C):</b> 6 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 30 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 170mm x 230mm). Peso neto por caja: 3,6 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> 20.606</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ALTO EN CALORÍAS</p> <p>Ministerio de Salud</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ALTO EN GRASAS SATURADAS</p> <p>Ministerio de Salud</p> </div> </div>



<b>FICHA TECNICA</b>	<b>CODIGO: 00C615388</b>
	<b>FECHA: 04/05/2009</b>
	<b>ACT: 11/01/2018</b>
<b>EMPANADA QUESO HOJA</b>	<b>PAGINA: 2</b>

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

<b>Instrucciones de Preparación:</b>
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 30 a 40 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 15 – 20 minutos, o hasta obtener el color deseado, a una temperatura de 180 – 200 °C

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 1 unidad (120 g)		
Porciones por envase: 30		
	100 g	1 Porción
<b>Energía (Kcal)</b>	363	436
<b>Proteínas (g)</b>	10,5	12,6
<b>Grasa Total (g)</b>	23,5	28,2
Grasa saturada (g)	13,3	16,0
Grasa monoinsaturada (g)	7,21	8,65
Grasa poliinsaturada (g)	2,43	2,92
Acidos grasos trans (g)	0,10	0,12
Colesterol (mg)	28,9	34,7
<b>Carbohidratos disponibles (g)</b>	26,6	31,9
<b>Azucares Totales (g)</b>	0,67	0,80
<b>Sodio (mg)</b>	367	440

- √ 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.
- √ Evitar dejar caer y golpear las cajas con productos
- √ No volver a congelar una vez descongelado
- √ Asegurar cierres de productos, apretando o cargando la masa, para evitar salida de relleno

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](mailto:artemasa@artemasa.cl)  
[www.artemasa.cl](http://www.artemasa.cl)