

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


Características Técnicas:
Ingredientes:

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) sal, suero de leche (leche), azúcar huevo en polvo y propionato de calcio.

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, pimienta, huevos y aceituna. Elaborado en líneas que también procesan crustáceos.

Peso Congelado: 160 gramos (*)

Vida Útil:

Congelado (-18°C): 12 meses a contar de la fecha de elaboración

Horneada: 48 horas refrigerado 0-5° C, 24 horas Temp. ambiente 20-25° C

Envase:

Bolsas de polietileno transparente de 30 unidades, contenidas en cajas de cartón (440mm x 240mm x 180mm). Peso neto por caja: 4.8 Kilos aproximadamente.

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




FICHA TECNICA	CODIGO: 00C616165
	FECHA: 05/05/2015
	ACT: 11/01/2018
EMPANADA CLÁSICA HORNEADA	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 15 a 25 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente.
Precalentar el horno entre 200 – 210°C
Calentar el producto durante 8 – 12 minutos, o hasta obtener el color deseado, a una temperatura de 200 – 210 °C.

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 1 unidad (160 g)		
Porciones por envase: 30		
	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	288	462
Proteínas (g)	7,84	12,5
Grasa Total (g)	11,6	18,6
Grasa saturada (g)	4,80	7,69
Grasa monoinsaturada (g)	4,72	7,55
Grasa poliinsaturada (g)	1,56	2,50
Acidos grasos trans (g)	0,22	0,36
Colesterol (mg)	23,8	38,0
Carbohidratos disponibles (g)	37,5	59,9
Azucares Totales (g)	2,30	3,68
Sodio (mg)	614	982

- √ 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

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