

Empanadas de masa tradicional con seis puntas, rellenas de pino napolitana, 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:

<p>Ingredientes:</p>	<p>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.</p> <p>Relleno: jamón (pulpa y carne de cerdo, agua, proteína de soya, sal, polifosfato de sodio, lactato de sodio, carragenina, dextrosa, diacetato de sodio, eritorbato de sodio, maltodextrina, goma guar, saborizantes, carmín de cochinilla, nitrito de sodio), triple concentrado de tomate (concentrado de tomate y agua), queso (leche pasteurizada, sal, cloruro de calcio, cuajo, nitrato de sodio y cultivos lácteos), orégano, sal y preservante (sorbato de potasio). Elaborado en líneas que también procesan soya y crustáceo</p>
<p>Peso Congelado:</p>	<p>150 gramos (*)</p>
<p>Vida Útil:</p>	<p>Congelado (-18°C): 6 meses a contar de la fecha de elaboración</p> <p>Horneada: 48 horas refrigerado 0-5° C, 24 horas Temp. ambiente 20-25° C</p>
<p>Envase:</p>	<p>Bolsas de polietileno transparente de 12 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 170mm x 230mm). Peso neto por caja: 1,8 Kilos aproximadamente.</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>	<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 style="text-align: center;">  <p>ALTO EN SODIO</p> <p>Ministerio de Salud</p> </div> </div>

(*)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 (150 g)

Porciones por envase: 12

	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	328	492
Proteínas (g)	9,99	15,0
Grasa Total (g)	14,8	22,2
Grasa saturada (g)	6,73	10,1
Grasa monoinsaturada (g)	5,72	8,58
Grasa poliinsaturada (g)	1,63	2,44
Acidos grasos trans (g)	0,23	0,35
Colesterol (mg)	27,5	41,3
Carbohidratos disponibles (g)	37,5	56,3
Azucares Totales (g)	1,66	2,49
Sodio (mg)	673	1010

√ 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