

FICHA TECNICA

CODIGO: 00C616168

FECHA: 20/03/2018

ACT:

MASA PARA EMPANADA

PAGINA: 1

Masa Tradicional en forma circular, de sabor característico a masa de empanada, ideal para utilizar en elaboración de empanadas, o en lo que desee. Es un producto congelado que permite acortar los tiempos de preparación, disminuir las mermas y disponer de él cuando sea necesario.

Características Técnicas:

Ingredientes:	Harina de trigo ((gluten), ácido ascórbico, azodicarbonamida, alfa amilasa fungal, peróxido de benzoilo (40 mg/kg), sulfato ferroso (30 mg/kg), niacina (13 mg/kg), tiamina (6.3 mg/kg), ácido fólico (1.8 mg/kg), riboflavina(1.3 mg/kg)), agua, grasa (grasa de vacuno, BHT,TBHQ como antioxidante), manteca (grasa animal (manteca de cerdo, grasa de vacuno), agua, lecitina de soya, monoglicéridos destilados, antioxidantes (T.B.H.Q), esencia de mantequilla), sal y propionato de calcio. Elaborado en líneas que también procesan soya, leche, huevos y crustáceos.
Peso Congelado:	80 gramos (*)
Vida Útil:	Congelado (-18°C): 12 meses a contar de la fecha de elaboración Horneada: 72 horas refrigerado 0-5° C, 48 horas Temp. ambiente 20-25° C (Sin relleno)
Envase:	Bolsas de polietileno transparente, la cual consta de 13 bolsas con 10 unidades cada una. Contenidas en cajas de cartón (440mm x 240mm x 180mm). Peso neto por caja: 10,40 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: 00C616168
FECHA: 20/03/2018
ACT:
MASA PARA EMPANADA
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, hasta que su textura sea blanda, durante 15 a 20 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente.

Disponer el relleno que desee en la hojarasca y luego cerrar

Precalentar el horno entre 200 – 210°C

Si se desea, aplicar dora para obtener brillo en producto (yema de huevo)

Hornear el producto durante 20 – 25 minutos, o hasta obtener el producto deseado, a una temperatura de 200 – 210 °C

INFORMACION NUTRICIONAL
Porción: 1 unidad (80 g)
Porciones por envase: 10

	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	349	279
Proteínas (g)	9,68	7,74
Grasa Total (g)	7,73	6,19
Grasa saturada (g)	3,05	2,44
Grasa monoinsaturada (g)	2,83	2,27
Grasa poliinsaturada (g)	1,25	1,00
Acidos grasos trans (g)	0,15	0,12
Colesterol (mg)	6,32	5,06
Carbohidratos disponibles (g)	58,6	46,9
Azúcares Totales (g)	0,25	0,20
Sodio (mg)	502	401

√ 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