

## FICHA TECNICA

**CODIGO: 00C011014**

**FECHA: 18/03/2009**

**ACT: 27/05/2016**

### PALMERA GRANDE

**PAGINA: 1**

Fina masa de hoja dulce en forma típica de palmera, que luego de ser elaborada ha sido sometida a un proceso de congelación automatizado, con el fin de aumentar su conservación.



#### Características Técnicas:

<b>Ingredientes:</b>	Harina de trigo (gluten), agua, materia grasa vegetal (aceites y grasas vegetales parcialmente fraccionados, agua, sal, emulsionantes (lecitina de soya), regulador de acidez, conservante, aroma idéntico al natural, colorante (betacaroteno), azúcar, sal y propionato de calcio. Elaborado en líneas que también procesan soya, leche, huevos y crustáceos.
<b>Peso Congelado:</b>	105 gramos (*)
<b>Vida Útil:</b>	<b>Congelado (-18°C):</b> 6 meses a contar de la fecha de elaboración <b>Horneada:</b> 72 horas refrigerado 0-5° C, 48 horas Temp. ambiente 20-25° C
<b>Envase:</b>	Bolsas de polietileno transparente de 100 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 235mm x 180mm). Peso neto por caja: 10.5 Kilos aproximadamente.
<b>Transporte:</b>	Camión provisto de equipo (Thermo-King), capaz de mantener la temperatura del producto a -18° C.
<b>Condiciones de Almacenamiento:</b>	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.

(\*) 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 30 a 40 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente.

Precalentar el horno entre 180 – 200°C

Hornear el producto durante 15 – 20 minutos, o hasta obtener el color deseado, a una temperatura de 180 – 200 °C

Se recomienda hornear el producto por ambas caras para lograr una mayor crocancia y dorado uniforme.

#### INFORMACION NUTRICIONAL

<b>Porción:</b> 1 unidad (105 g)		
<b>Porciones por envase:</b> 100		
	100 g	1 Porción
<b>Energía (Kcal)</b>	368	386
<b>Proteínas (g)</b>	5,18	5,44
<b>Grasa Total (g)</b>	20,0	21,1
Grasa saturada (g)	10,7	11,3
Grasa monoinsaturada (g)	6,34	6,66
Grasa poliinsaturada (g)	2,73	2,87
Acidos grasos trans (g)	0,12	0,13
Colesterol (mg)	0,48	0,51
<b>Carbohidratos disponibles (g)</b>	41,1	43,1
<b>Azucares Totales (g)</b>	9,85	10,3
<b>Sodio (mg)</b>	195	205

√ 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