

Masa congelada de forma circular y picada en su parte superior, que luego de ser elaborada ha sido sometida a un proceso de congelación con el fin de aumentar su conservación, ahorrar tiempos de preparación y disponer de esta, cuando sea necesario.



**Características Técnicas:**

<p><b>Ingredientes:</b></p>	<p>Harina de trigo ((gluten), SSL, L- cisteína, 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, manteca (mezcla de mantecas de origen animal, agua (35%), monoglicéridos, sorbato de potasio, benzoato de sodio, lecitina de soya, ácido cítrico, esencia de manteca, antioxidante BHT), sal, polvos de hornear (almidón de trigo, bicarbonato de sodio, carbonato de calcio, pirofosfato de sodio y fosfato monocalcico), y colorantes. <b>Amarillo Crepúsculo y Tartrazina.</b> Elaborado en líneas que también procesan soya, leche, crustáceos y huevos.</p>
<p><b>Peso Congelado:</b></p>	<p>50 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>Envase:</b></p>	<p>Bolsas de polietileno transparente de 80 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 170mm x 230mm). Peso neto por caja: 4,0 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 20.606</b></p>	



<b>FICHA TECNICA</b>	<b>CODIGO: 00C016009</b>
	<b>FECHA: 08/04/2013</b>
	<b>ACT:11/01/2018</b>
<b>SOPAIPILLA EXTRA</b>	<b>PAGINA: 2</b>

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

(\* ) la muestra se realizo en sartén convencional de aprox 4 litros.

### **Instrucciones de Preparación:**

Se recomienda seguir las siguientes instrucciones

Descongelar el producto hasta que su textura sea blanda, durante 10 minutos, aproximadamente, dependiendo de la temperatura ambiente.

Freír en aceite a 180 – 190°C por aproximadamente 20 - 30 segundos por cada lado, o bien hasta obtener el producto deseado.

Ecurrir en papel absorbente y servir caliente.

<b>INFORMACION NUTRICIONAL</b>		
<b>Porción: 1 unidad (50 g)</b>		
<b>Porciones por envase: 80</b>		
	100 g	1 Porción
<b>Energía (Kcal)</b>	288	144
<b>Proteínas (g)</b>	7,62	3,81
<b>Grasa Total (g)</b>	7,40	3,70
Grasa saturada (g)	2,64	1,32
Grasa monoinsaturada (g)	2,95	1,47
Grasa poliinsaturada (g)	1,17	0,59
Acidos grasos trans (g)	0,18	0,09
Colesterol (mg)	6,03	3,01
<b>Carbohidratos disponibles (g)</b>	46,6	23,3
<b>Azucares Totales (g)</b>	0,20	0,10
<b>Sodio (mg)</b>	742	371

√ Recomendaciones, dependiendo de tipo de utensilio para freír, y condiciones ambientales.

√ Si no se congela el producto inmediatamente recepcionado, es posible que el mismo presente problemas durante el proceso de preparación.

√ 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*