

FICHA TECNICA

CODIGO: 00C013009

FECHA: 20/03/2014

ACT: 24/05/2016

MEDIA LUNA HORNEADA

PAGINA: 1

Suave masa fermentada y hojaldrada, en forma característica de medialuna, que luego de ser elaborada, y después del proceso de fermentación, es llevada a horneado y luego sometida a un proceso de congelación automatizado con el fin de aumentar su conservación.



Características Técnicas:

Ingredientes:	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, huevo, levadura, sal y esencia de vainilla. Elaborado en líneas que también procesan soya, leche y crustáceos.
Peso Congelado:	30 gramos (*)
Vida Útil:	Congelado (-18°C): 6 meses a contar de la fecha de elaboración Horneada: 48 horas refrigerado 0-5° C, 24 horas Temp. ambiente 20-25° C (Sin relleno)
Envase:	Bolsas de polietileno transparente de 75 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 170mm x 230mm). Peso neto por caja: 2,25 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.

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

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (30 g)		
Porciones por envase: 75		
	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	434	130
Proteínas (g)	7,85	2,35
Grasa Total (g)	20,0	5,99
Grasa saturada (g)	10,5	3,14
Grasa monoinsaturada (g)	6,29	1,89
Grasa poliinsaturada (g)	2,83	0,85
Acidos grasos trans (g)	0,12	0,03
Colesterol (mg)	16,0	4,80
Carbohidratos disponibles (g)	55,0	16,5
Azucares Totales (g)	11,8	3,53
Sodio (mg)	380	114

Instrucciones de Preparación:

Se recomienda seguir las siguientes instrucciones

Descongelar el producto dispuesto en bandejas limpias y previamente aceitadas, hasta que su textura sea blanda, durante 15 a 25 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente.

Precalentar el horno a 160 °C

Si se desea, aplicar dora para obtener brillo en producto (2 cucharadas de azúcar en 200 ml. de agua, aproximadamente, o yema de huevo)

Calentar el producto entre 7 a 10 minutos, o hasta obtener el color deseado, a una temperatura de 160°C, sin incorporación de vapor.

✓ Recomendaciones, dependiendo del tipo y condiciones del 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