



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



Características Técnicas:

| | |
|--|--|
| Ingredientes: | Harina de trigo ((gluten), peróxido de benzoilo, diestro y extra 2, azodicarbonamida, ácido ascórbico, complejo vitamínico), agua, materia grasa vegetal (aceites y grasas vegetales parcialmente fraccionados (80%), agua, sal (0.6%), emulsionantes (E471), regulador de acidez (E330), conservante (E202), aromas, colorante (betacaroteno)), azúcar, huevo, levadura (levadura natural <i>saccharomyces cervisiae</i> y aceite comestible vegetal de maravilla), sal y esencia de vainilla (maltodextrina de maíz, saborizante artificial). 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. |
| Aplicación Ley 20.606 |   |

FICHA TECNICA

CODIGO: 00C013009

FECHA: 20/03/2014

ACT: 16/01/2018

MEDIA LUNA HORNEADA

PAGINA: 2

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

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.

INFORMACION NUTRICIONAL

| 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 |

- √ 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