

FICHA TÉCNICA ÑOQUIS CONGELADOS

Datos identificatorios del alimento: Pasta con papa de larga duración

Nombre fantasía: Ñoquis congelado

Marca: Pastas Giuliana

N° de habilitación S.R.A 1083/ 1

Caracterización del producto: producto crudo congelado.

Memoria descriptiva:

Proceso de elaboración: Se hidrata la papa con agua. En batea de acero inoxidable se mezcla la papa hidratada, harina de trigo, manteca, aceite, queso y colorante. Se amasa en amasadora y luego se pasa a la ñoquera. A continuación se lleva la pasta al túnel de frío que se encuentra a -40°C , allí está 1 hora (tiempo que demora en llegar a -20°C en el centro térmico del producto), para pasar luego al empaque y de allí al depósito en cámara a -20°C .

La fecha de vencimiento y de envasado se aplica con tinta indeleble en la bolsa (día/mes/año).

Características:

Papa en escamas: $>50\text{g/kg}$ de harina

Acidez: 0,45% máximo

Cantidad de agua máxima: 55%

Cenizas 1,1g/100g de producto en base seca

Lista de ingredientes: harina enriquecida con hierro y ácido fólico, agua, papa deshidratada, manteca, aceite, queso (conservante: INS22), colorante betacaroteno

Vida Útil:

24 meses congelado en freezer a -18°C

15 días em congelador a -5°C

1 día em heladera a 0 a 5°C

Envase: Bolsa de BOPP

Peso Neto: 1kg.

Tabla de información nutricional:

INFORMACION NUTRICIONAL		
PORCIÓN DE 100g (un plato)		
	CANTIDAD POR PORCIÓN	% VD (*)
Valor energético	181Kcal= 766kJ	10
Carbohidratos	34g	11
Proteínas	5,4g	7
Grasas totales	2,6g	5
Grasas Saturadas	0,9g	4
Grasas trans	0g	--
Fibra alimentaria	0g	0
Sodio	90mg	4

(*) %Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.


Dra. GRACIELA DEAGUSTINI
MÉDICO VETERINARIO