

FICHA TÉCNICA TALLARINES AL HUEVO CONGELADOS

Datos identificatorios del alimento: Pasta con huevo de larga duración

Nombre fantasía: Tallarines al huevo congelado

Marca: Pastas Giuliana

N° de habilitación S.R.A 1083/3

Caracterización del producto: producto crudo congelado.

Memoria descriptiva:

Proceso de elaboración: se prepara la masa mezclando la harina, agua, huevo (previamente desinfectados con hipoclorito durante 30 minutos), colorante: beta caroteno, amasadora durante 20 minutos. Luego se pasa la masa al cilindro, donde se soba durante 10 minutos. Luego se corta para darle la forma de tallarines.

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, envasado y lote se aplica con tinita indeleble en la bolsa (día/mes/año).

Características:

100g de huevo/kg de harina

Colesterol: $> 0,04\%$ en base seca

Humedad máxima: 35g/100g

Acidez: 0,45de ácido láctico/ 100g

Cenizas máximo: 0,9g/100g de producto en base seca

Parámetros microbiológicos

Mohos y levaduras: máximo 10000 UFC/g

Enterobacterias: máximo 10000 UFC/g

Estafilococo coagulasa positivo: máximo 1000 UFC/g

Salmonella spp: ausencia en 25g

Lista de ingredientes: harina enriquecida con hierro y ácido fólico, agua huevo, colorante beta caroteno

Vida Útil:

24 meses congelado en freezer a -18°C

7 días em congelador de heladera a -5°C

48h em heladera a 4°C

Envase: Bolsa de BOPP

Peso Neto: 500g.

Tabla de información nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 100 g (1 plato llano)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	281Kcal = 1191KJ.	14
Carbohidratos	57g	19
Proteínas	9,8g	13
Grasas totales	1.5 g	3
Grasas saturadas	0g	0
Grasas trans	0 g	---
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	13mg	1

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2.000 Kcal u .8400 KJ
Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de
sus necesidades energéticas.


Dra. GRACIELA DEAGUSTINI
MÉDICO VETERINARIO