

## **FICHA TÉCNICA CHURROS**

**Datos identificatorios del alimento:** Churros precocidos crudos congelados

**Marca** Giuliana

**N° de habilitación I.M S.R.A N°** 1083/5

**Caracterización del producto:** producto precocido congelado.

**Proceso de elaboración:** se coloca en una olla harina agua y sal y se homogeniza bien la mezcla, sometiéndola a tratamiento térmico.

Posteriormente se coloca la mezcla en la churrera donde se forman los churros.

A continuación se lleva la pasta al túnel de frío que se encuentra a  $-40^{\circ}\text{C}$ , allí está 1 hora (tiempo que demora en llegar a  $-20^{\circ}\text{C}$  en el centro térmico del producto), para pasar luego al empaque y de allí al depósito en cámara a  $-20^{\circ}\text{C}$ .

La fecha de vencimiento y envasado ya está impresa en la bolsa (día/mes/año). El Lote coincide con la fecha de elaboración

**b) Envasado:** Se envasan 12 churros en bolsa y se termosella.

**Lista de ingredientes:**

harina fortificada con hierro y ácido fólico

agua

sal

**Vida Útil:**

24 meses congelado en freezer a  $-18^{\circ}\text{C}$

15 días em congelador ( $-5^{\circ}\text{C}$ )

1 día em heladera ( $0^{\circ}\text{C}$  a  $5^{\circ}\text{C}$ )

**Envase:** Bolsa de PPBO

**Peso Neto:** 300g.

**Información nutricional:**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
<b>Valores para una porción de 40 g = 2 Churros</b>		
	<b>Cantidad por porción</b>	<b>% VD (*)</b>
<b>Valor energético</b>	<b>66 kcal = 279 KJ</b>	<b>3</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>14 g</b>	<b>5</b>
<b>Proteínas</b>	<b>2,4 g</b>	<b>3</b>
<b>Grasas Totales</b>	<b>0 g</b>	<b>0</b>
<b>Grasas Saturadas</b>	<b>0 g</b>	<b>0</b>
<b>Grasas Trans</b>	<b>0 g</b>	
<b>Fibra Alimentaria</b>	<b>0 g</b>	<b>0</b>
<b>Sodio</b>	<b>157 mg</b>	<b>7</b>

(\*)% 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