

	MONOGRAFÍA		CÓDIGO	MH-MN32
	MASA CON SEMILLAS LA ESPECIALISTA		VERSIÓN	1
	CREACIÓN Y REVISIÓN	Andrea Gallino	FECHA	11/2019
	APROBACIÓN	Julio Carbajales		

**Identificación del Producto:** Masa fresca para tartas con semillas.

**Características de Producto:** Masa fresca con semillas, con forma redonda. Enrollada en papel de cocción y lista para usar, ideal para tartas y quiches. Alimento semielaborado (crudo).

**Proceso de elaboración:**


- Se recepciona la materia prima, según su naturaleza se almacena en depósito de secos, cámara de refrigeración o silos.
- El agua utilizada es de OSE, al ingreso a la planta se almacena en tanque donde se dosifica cloro (0.5ppm a 1 ppm), luego pasa a un tanque de refrigeración y antes de entrar en el proceso pasa por filtros de carbono y de partículas para retener el cloro.
- Las semillas llevan un proceso de cocción (cantidades, tiempo y temperatura se especifica en instructivo).
- Se pesan y mezclan los ingredientes y se amasan en la amasadora.
- Se vuelca el amasijo resultante en la laminadora (inicio de la línea).
- En la línea la masa pasa por extrusora y rodillos que la llevan a un espesor adecuado.
- Se pliega, lamina y se calibra hasta formar la masa con espesor deseado (aprox. 2 mm).
- Se troquea la masa formando el producto a elaborar. En este paso el corte de la masa (molde para tarta redonda) genera recorte de masa que se devuelve a la amasadora.
- Se enrolla la masa en el papel. Si el peso del producto no cumple con la especificación, esa masa se vuelve a la amasadora (separando previamente el papel).
- Se envasan y se rotula la fecha de vencimiento.
- Se colocan los paquetes en bateas.
- Se almacenan en cámara refrigerada.

**Composición Cualitativa y cuantitativa:**

Materia Prima	Proveedor /Marca	Nº Reg. S.R.A.
Harina 0000	Molinos San Jose S.A.	10422/21
Margarina	Masaplus	185/143
Agua	OSE	
Maltodextrina	Duey S.A.	21458/345
Chia	La Abundancia, Silcom S.A.	394/1007
Quinoa	La Abundancia, Silcom S.A.	394/928
Sesamo integral	La Abundancia, Silcom S.A.	394/885
Sal	Dos Anclas	36887 MSP
INS 202	Nortesur S.A.	1277/4
INS 282	Duey S.A.	21458/149
INS 330	Duey S.A.	21458/348
TOTAL		

**Información Nutricional:**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> Porción: 30g (1/8 unidad)
---

	MONOGRAFÍA <b>MASA CON SEMILLAS LA ESPECIALISTA</b>		CÓDIGO <b>MH-MN32</b>
			VERSIÓN <b>1</b>
	CREACIÓN Y REVISIÓN Andrea Gallino		
	APROBACIÓN Julio Carbajales		
	Cantidad por porción	% VD (*)	
Valor Energético	114kcal = 477kJ	6	
Carbohidratos	13g	4	
Proteínas	1,7g	2	
Grasas Totales	6,2g	11	
Grasas Saturadas	2,8g	13	
Grasas Trans	0g	---	
Fibra Alimentaria	0,4g	2	
Sodio	145mg	6	
*: % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.			

**Presentación y peso:** Disco de 31 cm de diámetro, de 250g de peso neto.

**Características del envase:** Masa enrollada en papel parafinado, caja de cartón y film transparente de polipropileno biorientado, donde se imprime fecha de vencimiento.

**Condiciones ambientales de conservación:** En refrigeración, entre 2°C y 7°C.

**Vida Útil:** 40 días.

**Acidez (g ácido láctico/100g)** <0,45

**Cenizas (g/100g producto base seca)** <1,1

**Uso previsto ó forma de uso:** Retirar la masa del refrigerador y dejar a temperatura ambiente dentro del paquete. En días de calor es suficiente con pocos minutos. Desenrollar y colocar en asadera. Presionar la masa contra los bordes de la asadera. Colocar el relleno a gusto sobre la masa. Llevar la asadera a horno precalentado a 180°C /200°C hasta que la masa este dorada (aprox.. 20 a 25 minutos). En case de rellenos húmedos recomendamos pre hornear la masa (sin relleno) durante 5 minutos pinchando varias veces con un tenedor.

	MONOGRAFÍA <b>MASA CON SEMILLAS LA ESPECIALISTA</b>		CÓDIGO <b>MH-MN32</b>
			VERSIÓN <b>1</b>
<b>Elaborador:</b> Fca. de Pastas de Especialista S.A. Fax: 2200 79 44. Planta Industrial: Carabelas 3178 – INDUSTRIA URUGUAYA.	CREACIÓN Y REVISIÓN Andrea Gallino	FECHA 11/2019	2200 10 83

**Comercializador y Distribuidor:** Elaborador.

**Registros:** I.M. Reg. S.R.A. N° 1552/56. I.M.C. Z/17/1628-56.

**Código de barras:** 7730152001831.