

	MONOGRAFÍA		CÓDIGO	MH-MN33
	MASA CON HARINA INTEGRAL LA ESPECIALISTA		VERSIÓN	1
	CREACIÓN Y REVISIÓN	Andrea Gallino	FECHA	11/2019
	APROBACIÓN	Julio Carbajales		

**Identificación del Producto:** Masa fresca para tartas con harina integral.

**Características de Producto:** Masa fresca con harina integral, 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.
- La harina integral llevan un proceso de cocción (cantidades, tiempo y temperatura se especifica en instructivo) y se mantiene en refrigeración hasta su uso.
- 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	
Harina integral	Molinos San Jose S.A.	10422/10
Maltodextrina	Duey S.A.	21458/345
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:**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 30g (1/8 unidad)		
	Cantidad por porción	% VD (*)

	MONOGRAFÍA		CÓDIGO	MH-MN33
	MASA CON HARINA INTEGRAL LA ESPECIALISTA		VERSIÓN	1
	CREACIÓN Y REVISIÓN	Andrea Gallino		FECHA
Valor Energético	APROBACIÓN	4.52 Kcal = 19 kcal	Carbajales	5
Carbohidratos		13g		4
Proteínas		1,7g		2
Grasas Totales		5,7g		10
Grasas Saturadas		2,7g		12
Grasas Trans		0g		---
Fibra Alimentaria		0,5g		2
Sodio		123mg		5
*: % 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)** <2,1


**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.

**Elaborador:** Fca. de Pastas La Especialista S.A. – Gral. Flores 2762 - Tel: 2200 10 83 – Fax: 2200 79 44. Planta Industrial: Carabelas 3178 – INDUSTRIA URUGUAYA.

**Comercializador y Distribuidor:** Elaborador.

**Registros:** I.M. Reg. S.R.A. N° 1552/57. I.M.C. Z/17/1628-57.

**Código de barras:** 7730152001848.

	MONOGRAFÍA MASA CON HARINA INTEGRAL LA ESPECIALISTA		CÓDIGO	MH-MN33
			VERSIÓN	1
	CREACIÓN Y REVISIÓN	Andrea Gallino	FECHA	11/2019
APROBACIÓN	Julio Carbajales			