

**Identificación del Producto:** Masa Hojaldrada

**Características de Producto:** Masa de hojaldre, cortada según presentación final en empanadas o en pascualinas. Alimento semielaborado (crudo).

**Composición Cualitativa:** Harina, agua, margarina, sal, conservadores: INS 200 e INS 282.

**Contenido de INS 200:** 0.1g/kg

**Contenido de INS 282:** 0.1g/kg

**Acidez (g ácido láctico/100g):** 0.15

**Proceso de Elaboración (ver diagrama de flujo MH-DF01):**

- 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.
- 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 extrusoras y rodillos que la llevan a un espesor adecuado.
- Se intercala la margarina de forma continua en la zona central de la sábana de masa.
- Se pliegan los costados de la masa formándose el "sándwich".
- 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 (según molde de empanadas o pascualinas) genera recorte de masa que se devuelve a la amasadora.
- Se intercala el separador y se apilan las unidades. Si el peso del producto no cumple con la especificación, esa masa se vuelve a la amasadora (separando previamente los separadores).
- Se envasan y se rotula la fecha de vencimiento.
- Se colocan los paquetes en bateas.
- Se almacenan en cámara refrigerada.

**Información Nutricional:**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>		
<b>Porción 30g (**)</b>		
	<b>Cantidad por porción</b>	<b>% VD (*)</b>
Valor Energético	99kcal = 420kJ	5
Carbohidratos	14g	5
Proteínas	2.0g	3
Grasas Totales	4.0g	7
Grasas Saturadas	1.8g	8
Grasas Trans	0g	---

Fibra Alimentaria	0g	0
Sodio	227mg	9
(*) : % 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.		

(\*\*): El tamaño de la porción corresponde a 1 unidad para empanadas, ½ unidad para empanadas rotiseras, 1/6 unidad para pascualina redonda y 1/8 unidad para pascualina rectangular.

**Presentaciones, pesos y características del envase:**

Producto	Unidades	Dimensiones (cm.)	Peso Neto (g)	Material de Envase Primario
Empanadas	12	13	425	Base termoformada: PP/EVOH Tapa: PET/PEBD
Empanadas	20	13	720	Base termoformada: PP/EVOH Tapa: PET/PEBD
Empanadas rotiseras	12	14	500	Polipropileno biorientado (BOPP)
Pascualina redonda	2	29	350	Polipropileno biorientado (BOPP)
Pascualina rectangular	2	30x37.5	550	Polipropileno biorientado (BOPP)

**Material del Separador:** Polietileno de alta densidad (PEAD).

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

**Vida Útil:** 40 días.

**Uso previsto ó forma de uso:** Se recomienda usar enseguida de ser retirada del refrigerador una vez alcanzada la temperatura de ambiente, rellenar (usando relleno frío), pegar los bordes con agua y hornear (aprox. 20 minutos a 200°C).

**Código de barras: 350g:** 7730152000124

**550g:** 7730152000148

**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:**

Productos con base termoformada: I.M. S.R.A. Nº 1552/9, I.M.C. Z/17/1628-9.

Productos con envoltorio: I.M. S.R.A. Nº 1552/12, I.M.C. Z/17/1628-12.