

Identificación del Producto: Masa sin hojaldre, tipo casera para freír u hornear.

Características de Producto: Masa sin 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-DF07.

Información Nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 30g (**)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
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, 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	Registros S.R.A. I.M.M.:
-----------------	-----------------	--------------------------	----------------------	------------------------------------	---------------------------------

Empanada Tipo Casera	12	13	425	Base termoformada: PP/EVOH Tapa: PET/PEBD	1552/8
Empanada Tipo Casera	20	13	720	Base termoformada: PP/EVOH Tapa: PET/PEBD	1552/8
Pascualina Redonda Tipo Casera	2	29	350	Polipropileno bioorientado(PPBO)	1552/16
Pascualina Rectangular Tipo Casera	2	30*37.5	550	Polipropileno bioorientado(PPBO)	1552/16

Material del Separador: Polietileno de baja densidad (PEBD).

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 freír u hornear.

Elaborador: Fca. De Pastas La Especialista S.A. – Gral. Flores 2762 - Tel: 200 10 83 – Fax: 200 79 44. Planta Industrial: Carabelas 3178 I.M.M. S.R.A. N° 1552 – INDUSTRIA URUGUAYA.

Comercializador o Distribuidor: Elaborador.