	MEMORIA DESCRIPTIVA	CÓDIGO	MH-MD03
	MASA TIPO CASERA	VERSIÓN	2
	Creación, revisión: L. Carbajales, M. Barrios, M ^a Pía Barabino Aprobación: Julio Carbajales	FECHA	Feb-21

La información aquí contenida es confidencial y solo debe ser utilizada por el destinatario o por la organización a la cual ha sido remitida. Asimismo, esta información está protegida por la normativa aplicable al derecho de autor y no debe ser utilizada, distribuida, reproducida o revelada a terceras partes sin el consentimiento escrito de Fábrica de Pastas La Especialista S.A..

Nombre legal Masa sin hojaldre para empanadas

N° de Reg. I.M. S.R.A. I.M. S.R.A. 1552/8

Nombre fantasía Masa tipo casera

Marca La Especialista

Elaborado y comercializado por:

Fábrica de Pastas La Especialista S.A. Av Gral. Flores 2762 - Planta Industrial: Carabela 3178, Montevideo. Tel: 2200 1083. INDUSTRIA URUGUAYA.

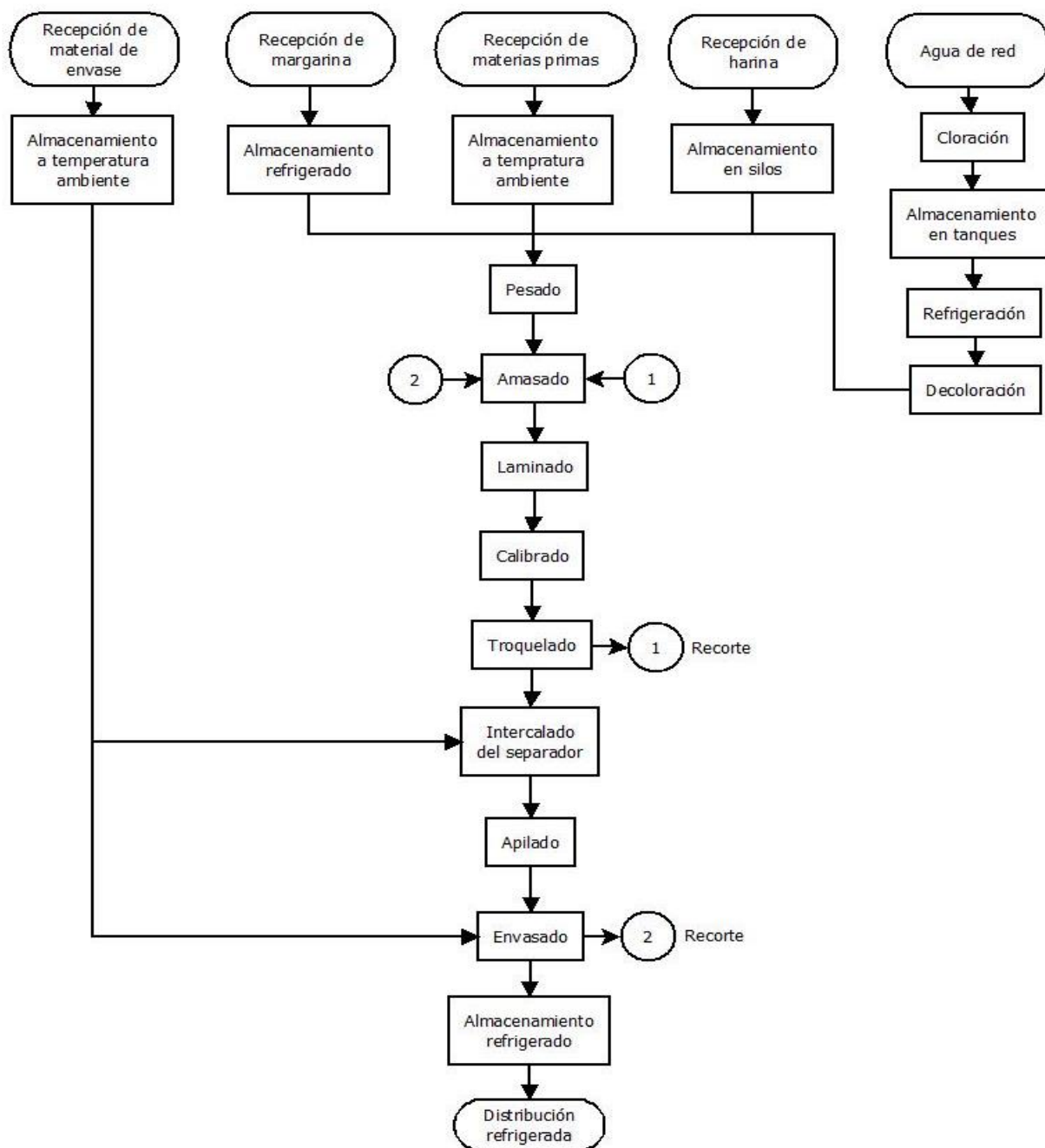
Características del alimento

Masa sin hojaldre, tipo casera, cortada según presentación final en tapas para empanadas. Alimento semielaborado (crudo).

Porceso de elaboración

1. Pesado de las materias primas según receta.
2. Amasado
3. Volcado del amasijo en la laminadora.
4. Laminado
5. Calibrado hasta lograr espesor establecido.
6. Troquelado de la masa.
7. Envasado y rotulado.
8. Almacenamiento refrigerado hasta su expedición.

Diagrama de flujo



Parámetros fisicoquímicos

Acidez 0,17 g ácido láctico/100 g

Información cualitativa, alérgenos y n° de registro

Ingrediente	Alergeno	N° Registro
Harina	Gluten	10422/21
Agua		-
Margarina	Soja/Leche	185/73
Sal		MSP 36887
Cloruro de potasio		1745/96
Conservador: INS 282		21458/149
Conservador: INS 202		1277/4
Acidulante: INS 330		1277/241

Información Nutricional

Información nutricional. Porción: 30 g (1 unidad (x12 y x20) // 2 unidades (copetín)). Valor energético 91 kcal / 381 kJ (5% VD*); Carbohidratos 13 g (4% VD); Proteínas 2,1 g (3% VD); Grasas totales 3,4 g (6% VD); Grasas saturadas 1,8 g (8% VD); Grasas trans 0 g; Fibra alimentaria 0 g (0% VD); Sodio 148 mg (6% VD). * % valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal o 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Etiquetado frontal

Nutriente agregado	Cantidad en 100 g de producto	Corresponde octógono de exceso
Sodio	493 mg	No
Grasas totales	11,3 g	No
Grasas saturadas	6,0 g	No

Vida útil 40 días

Fecha de vencimiento Impresa en tapa del envase.

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

Uso previsto

Se recomienda usar enseguida de ser retirada del refrigerador, rellenar (usando relleno frío), pegar los bordes con agua y hornear (aprox. 20 minutos a 200°C)

Tipo de material de envase

Tapa Poliéster/PEBD. Proveedor: Strong S.A.

Base PET/PE sellable cristal. Proveedor: LepInplast S.A.

Separador PEAD. Proveedor: Proplast

Dimensiones, peso y forma del producto

Producto	Unidades	Dimensiones (cm)	Peso neto (g)
Empanadas	24	8	320
Empanadas	12	13	425
Empanadas	15	13	530
Empanadas	20	13	720
Empanadas	40	13	1440

Código de barra de cada presentación

*Empanadas *24* 7730152000070

*Empanadas *12* 7730152000285

*Empanadas *15* 7730152000315

*Empanadas *20* 7730152001121

*Empanadas *40* 7730152001497

Normativa vigente

Se cumple con la normativa establecida en el Decreto 315/994 Capítulo 18 y las modificaciones introducidas en el Decreto 328/016.