	MEMORIA DESCRIPTIVA	CÓDIGO	MH-MD05
	MASA TIPO CASERA CON CALABAZA Y ZANAHORIA	VERSIÓN	1
	Creación, revisión: Maria Pía Barabino Aprobación: Maria Paola Bianchi	FECHA	sep-25

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 con calabaza y zanahoria

N° de Reg. RUNAEV 15530/1/59

Nombre fantasía Masa para empanada con calabaza y zanahoria

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).

Proceso 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.


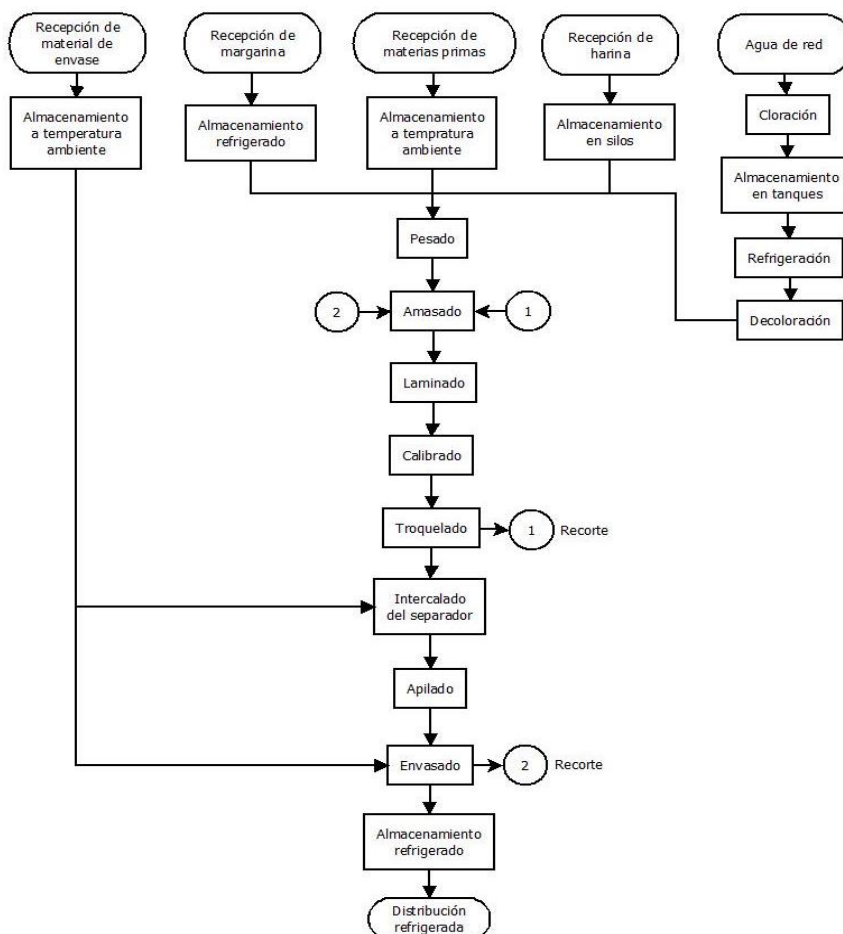
	MEMORIA DESCRIPTIVA	CÓDIGO	MH-MD05
	MASA TIPO CASERA CON CALABAZA Y ZANAHORIA	VERSIÓN	1
	Creación, revisión: Maria Pía Barabino Aprobación: Maria Paola Bianchi	FECHA	sep-25


Diagrama de flujo



Parámetros fisicoquímicos

Acidez 0,45 g ácido láctico/100 g
 Cenizas 1,1 g en base seca (máximo)

Ingrediente	Alergeno	N° Registro
Harina	Gluten	10422/21
Agua		-
Margarina	Soja/Leche	185/73
Zanahoria en polvo		2670/1/18277
Calabaza en polvo		2670/1/18278
Sal		MSP 36887
Cloruro de potasio		1745/96
Conservador: INS 282		21458/149
Conservador: INS 202		1277/4
Acidulante: INS 330		1277/241

	MEMORIA DESCRIPTIVA	CÓDIGO	MH-MD05
	MASA TIPO CASERA CON CALABAZA Y ZANAHORIA	VERSIÓN	1
	Creación, revisión: Maria Pía Barabino Aprobación: Maria Paola Bianchi	FECHA	sep-25

Parámetros microbiológicos	n	c	m	M
Enterobacterias ufc/g	5	2	10x10 ³	10x10 ⁴
Estafilococo coagulasa positiva ufc/g	5	2	10x10 ²	10x10 ³
Hongos y levaduras ufc/g	5	2	10x10 ³	10x10 ⁴

Información Nutricional

Información nutricional. Porción: 30 g (1 unidad). Valor energético 94 kcal / 393 kJ (4% VD*); Carbohidratos 14 g (4% VD); Proteínas 2,0 g (3% VD); Grasas totales 3,3 g (6% VD); Grasas saturadas 1,7 g (8% VD); Grasas trans 0 g; Fibra alimentaria 0,6 g (2% VD); Sodio 147 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	490 mg	No
Grasas totales	11 g	No
Grasas saturadas	5,6 g	No


Vida útil 50 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.

	MEMORIA DESCRIPTIVA	CÓDIGO	MH-MD05
	MASA TIPO CASERA CON CALABAZA Y ZANAHORIA	VERSIÓN	1
	Creación, revisión: Maria Pía Barabino Aprobación: Maria Paola Bianchi	FECHA	sep-25

Tipo de material de envase

<i>Tapa</i>	Poliéster/PEBD. Proveedor: Strong S.A.
<i>Base</i>	PET/EVOH/PE . Proveedor: Merco Pack S.A.
<i>Separador</i>	PEAD. Proveedor: Proplast

Dimensiones, peso y forma del producto

Producto	Unidades	Dimensiones (cm)	Peso neto (g)
Empanadas	12	13	425

Código de barra de cada presentación

<i>Empanadas 12</i>	7730152002166
---------------------	---------------

Normativa vigente

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