	MEMORIA DESCRIPTIVA	CÓDIGO	MH-MD04
	MASA TIPO CASERA CON ESPINACA	VERSIÓN	1
	Creación, revisión: María Pía Barabino Aprobación: María 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 espinaca

N° de Reg. RUNAEV 15530/1/58

Nombre fantasía Masa para empanada con espinaca

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
MASA TIPO CASERA CON ESPINACA

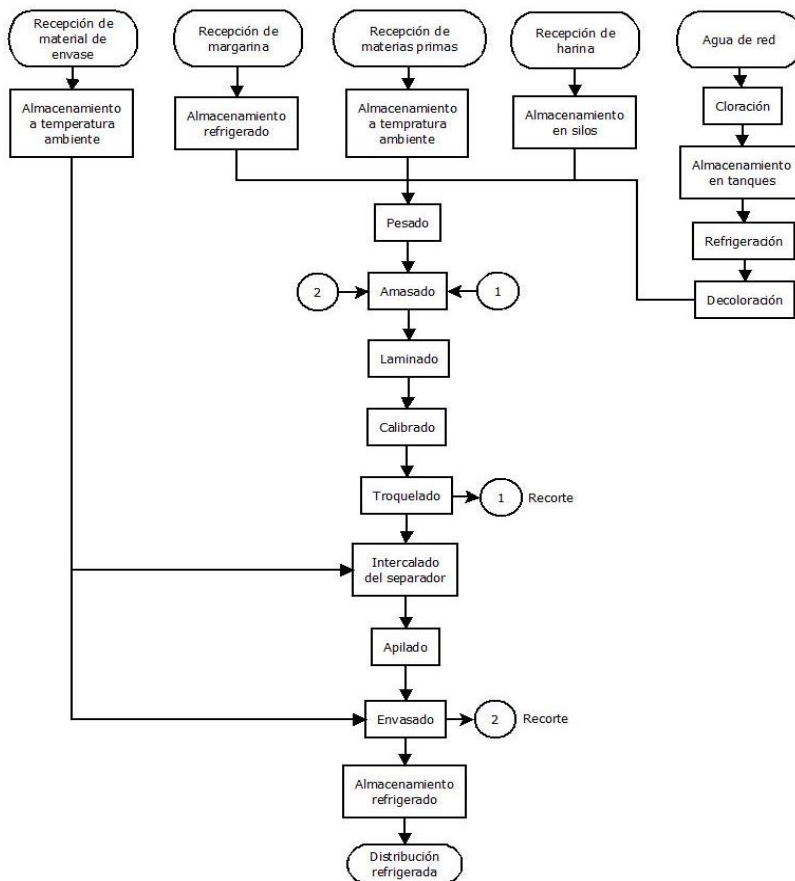
Creación, revisión: Maria Pía Barabino
 Aprobación: Maria Paola Bianchi

CÓDIGO MH-MD04

VERSIÓN 1

FECHA sep-25

Diagrama de flujo




Parámetros fisicoquímicos

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

Información cualitativa, alérgenos y n° de registro

Ingrediente	Alergeno	N° Registro
Harina	Gluten	10422/21
Agua		-
Margarina	Soja/Leche	185/73
Espinaca en polvo		21982/21
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-MD04
	MASA TIPO CASERA CON ESPINACA	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/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 90 kcal / 377 kJ (4% VD*); Carbohidratos 13 g (4% VD); Proteínas 2,0 g (3% VD); Grasas totales 3,2 g (6% VD); Grasas saturadas 1,7 g (8% VD); Grasas trans 0 g; Fibra alimentaria 0,5 g (2% VD); Sodio 141 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	470 mg	No
Grasas totales	10,6 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.

Tipo de material de envase

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

Dimensiones, peso y forma del producto

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

	MEMORIA DESCRIPTIVA	CÓDIGO	MH-MD04
	MASA TIPO CASERA CON ESPINACA	VERSIÓN	1
	Creación, revisión: Maria Pía Barabino Aprobación: Maria Paola Bianchi	FECHA	sep-25

Código de barra de cada presentación

Empanadas 12

7730152002159

Normativa vigente

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