

FICHA TECNICA FAINA CONGELADO
DOS ORIENTALES
REGISTRO: 33802/4

Ingredientes: Agua, mezcla para preparar fainá (harina de garbanzos, chícharos, harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico), aceite de oliva, sal, cebolla en polvo, ajo en polvo, pimienta.

Presentación: 350g.

Material de envase: Primario - Bolsa para vacío de PEBD.
Secundario - Caja de cartón.

Vida útil: 6 meses.

Fecha de vencimiento y Lote: Se expresará de la siguiente forma: "Venc. dd/mm/aa"
Lote expresado con una L seguido con el día Juliano de producción correspondiente.
Ambos serán impresos con tinta indeleble.

Proceso de elaboración:

1. Se mezclan los ingredientes secos.
2. Se agrega agua y se bate manualmente.
3. Se pre calienta la asadera aceitada.
4. Se coloca por unidad.
5. Se hornea a 200°C por 7 minutos.
6. Cada unidad se congela.
7. Envasado en atmósfera modificada.
8. Expedición.

Rotulos

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | | |
|---------------------------|--|----------------------|--------|
| Porción 100g (1/2 unidad) | | | |
| | | Cantidad por porción | %VD(*) |
| Valor energético | | 109 kcal = 456 kJ | 5 |
| Carbohidratos | | 18g | 6 |
| Proteínas | | 5,7g | 8 |
| Grasas totales | | 1,4g | 3 |
| Grasas saturadas | | 0,3g | 1 |
| Grasas trans | | 0g | - |
| Fibra alimentaria | | 0,0g | 0 |
| Sodio | | 197mg | 8 |

*% Valores Diarios con base a una dieta de 2,000kcal u 8,400kJ. Sus valores diarios pueden ser menores o mayores dependiendo de sus necesidades energéticas.

| Octógonos | | |
|------------------|---------|-----------|
| Azúcares | 0.3<13 | NO |
| Grasas totales | 1.4<13 | NO |
| Grasas saturadas | 0.3<6 | NO |
| Sodio | 197<500 | NO |