



FICHA TÉCNICA EMPANADA SANTAFEREÑA

Código	FC-092
Versión	0
Fecha	09/09/2020
Página	1



DESCRIPCIÓN

Empanada tamaño coctel con cubierta de maíz peto, rellena de papa pastusa, papa criolla, carne molida de res y condimentos.

INGREDIENTES


Maíz, papa pastusa, papa criolla, carne molida, sal, guiso (cebolla larga, cebolla cabezona, pimentón, tomate), condimentos [cerveza, pimienta, comino, salsina (harina de arroz, comino, ajo deshidratado, pimienta, tartrazina color índice 19140 E-120, sal), ají, tomillo y laurel].

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	MÍNIMO	MÁXIMO
LARGO	CENTÍMETROS	7,0	9,0
ANCHO	CENTÍMETROS	4,0	5,0
ALTO	CENTÍMETROS	2,0	3,0
PESO RELLENO	GRAMOS	14	16
PESO MASA	GRAMOS	27	28
PESO TOTAL (FINAL)	GRAMOS	32	34

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
TEXTURA (PRODUCTO CONGELADO)	Dura
TEXTURA (PRODUCTO HORNEADO O FREÍDO)	1. Cubierta: crocante 2. Relleno: suave
Color	1. Cubierta: Blanco Característico del Maíz Peto 2. Relleno: Café (característico de color de la carne cocinada) con amarillo (característico de la papa criolla)
Olor	Característico de productos fritos

	FICHA TÉCNICA EMPANADA SANTAFEREÑA	Código	FC-092
		Versión	0
		Fecha	09/09/2020
		Página	2


CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PARÁMETRO	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN
Número Más Probable de Coliformes Fecales/	NMP/g	<3
Número Más Probable de Coliformes Totales/	NMP/g	93-150
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa	UFC/g	<100
Búsqueda de Salmonella spp. /	25g	AUSENTE

EMPAQUE	
PRESENTACIÓN	PAQUETE X 25 UNIDADES o 50 UNIDADES
TIPO	BOLSA
MATERIAL DE EMPAQUE	PEBD (Polietileno de baja densidad)
PESO NETO BOLSA	1. BOLSA X 25 UND = 800g 2. BOLSA X 50 UND = 1600g

CONSERVACIÓN
El producto debe mantenerse en estado de congelación a temperatura mínima de - 17° Centígrados.

VIDA ÚTIL
Las empanadas tienen una vida útil de 4 (cuatro) meses en estado de congelación. El producto no tiene preservantes ni conservantes, ni anti moho por lo tanto debe mantenerse en estado de Congelación

PREPARACIÓN	
INSTRUCCIONES PARA FREÍR	Pre-calentar el aceite a 180°C o 350°F, colocar de 4 a 6 empanadas en estado de congelación por cada 2 litros de aceite durante 5 minutos.
INSTRUCCIONES PARA FREIDOR DE AIRE	Coloque el producto dentro del freidor teniendo en cuenta que no debe quedar sobrepuesto, a una temperatura de 200°C o 400°F por un tiempo de 12 a 15 minutos. Las condiciones para freír con aire, pueden variar dependiendo del tipo y tamaño del equipo.
INSTRUCCIONES PARA HORNEAR	En un horno convencional coloque el producto preferiblemente sobre un rejilla a una temperatura de 190°C o 375 °F aproximadamente durante 25 minutos. Las condiciones para hornear, pueden variar dependiendo del tipo y tamaño del equipo.

	FICHA TÉCNICA EMPANADA SANTAFEREÑA	Código	FC-092
		Versión	0
		Fecha	09/09/2020
		Página	3

ALÉRGENOS	
CONTIENE	tartrazina color índice 19140 E-120 y trigo (gluten).
PUEDE CONTENER	El producto se elabora en una planta donde se procesan productos con queso y huevo.

CONDICIONES DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	
ETIQUETA	La información que contenga la etiqueta debe coincidir con el producto solicitado. La etiqueta debe contener fecha de elaboración y vencimiento.
TEMPERATURA	El producto debe registrar una temperatura mínima de -10° C.
ASPECTO	Visualmente el producto debe presentar un tamaño y color uniforme, no debe presentar fisuras y no se debe deformar al tacto.
EMPAQUE	Este debe estar limpio, y perfectamente sellado.