



**FICHA TÉCNICA EMPANADA DE CARNE  
MINICOCTEL**

<b>Código</b>	FC-094
<b>Versión</b>	0
<b>Fecha</b>	09/09/2020
<b>Página</b>	1



**DESCRIPCIÓN**

Empanada tamaño minicoctel con cubierta de maíz peto, rellena de papa pastusa con carne desmechada.

**INGREDIENTES**

Maíz, papa, carne, sal, guiso (cebolla larga, cebolla cabezona, cerveza, tomate, comino, pimienta, pimentón, tomillo y laurel) , aceite vegetal, color amarillo rey {harina de arroz, sal y colorante artificial (tartrazina (color index 19140, E-102) y rojo punzo 4r (color index 16255, E-124))

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	MÍNIMO	MÁXIMO
LARGO	CENTÍMETROS	4,0	6,0
ANCHO	CENTÍMETROS	4,0	5,0
ALTO	CENTÍMETROS	2,0	3,0
PESO RELLENO	GRAMOS	8	9
PESO MASA	GRAMOS	21	23
PESO TOTAL (FINAL)	GRAMOS	26	28

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
TEXTURA (PRODUCTO CONGELADO)	Dura
TEXTURA (PRODUCTO HORNEADO O FREÍDO)	1. Cubierta: crocante 2. Relleno: suave
Color	1. Cubierta: Amarillo 2. Relleno: Café (característico de color de la carne cocinada).
Olor	Característico de productos fritos

	<b>FICHA TÉCNICA EMPANADA DE CARNE MINICOCTEL</b>	<b>Código</b>	FC-094
		<b>Versión</b>	0
		<b>Fecha</b>	09/09/2020
		<b>Página</b>	2

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		
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

<b>EMPAQUE</b>	
PRESENTACIÓN	PAQUETE X 30 UNIDADES o 60 UNIDADES
TIPO	BOLSA
MATERIAL DE EMPAQUE	PEBD (Polietileno de baja densidad)
PESO NETO BOLSA	1. BOLSA X 30 UND = 750g 2. BOLSA X 60 UND = 1500g

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

<b>VIDA ÚTIL</b>
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

<b>PREPARACIÓN</b>	
<b>INSTRUCCIONES PARA FREÍR</b>	Pre-calentar el aceite a 180°C o 350°F, colocar de 6 a 9 empanadas en estado de congelación por cada 2 litros de aceite durante 5 minutos.
<b>INSTRUCCIONES PARA FREIDOR DE AIRE</b>	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.
<b>INSTRUCCIONES PARA HORNEAR</b>	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.

	<b>FICHA TÉCNICA EMPANADA DE CARNE MINICOCTEL</b>	<b>Código</b>	FC-094
		<b>Versión</b>	0
		<b>Fecha</b>	09/09/2020
		<b>Página</b>	3

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

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