



DESCRIPCIÓN

Pastel de maíz peto en forma de piriñola, tamaño coctel relleno de carne molida.

INGREDIENTES

Maíz, carne, aceite vegetal, sal, cebolla larga, cebolla cabezona, tomate, pimentón, pimienta, salsina (harina de arroz, comino, ajo deshidratado, pimienta, tartrazina color index 19140 E-120, sal) comino, perejil, ají, laurel y tomillo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	MÍNIMO	MÁXIMO
LARGO	CENTÍMETROS	6,0	7,0
ANCHO	CENTÍMETROS	3,0	3,5
ALTO	CENTÍMETROS	3,0	3,5
PESO RELLENO	GRAMOS	9	10
PESO MASA	GRAMOS	20	21
PESO TOTAL (FINAL)	GRAMOS	25	27

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

	FICHA TÉCNICA PIRIÑOLAS DE CARNE	Código	FC-097
		Versión	0
		Fecha	10/09/2020
		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 35 UNIDADES
TIPO	BOLSA
MATERIAL DE EMPAQUE	PEBD (Polietileno de baja densidad)
PESO NETO BOLSA	1. BOLSA X 35 UND = 875g

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

VIDA ÚTIL
Las piriñolas 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 8 a 10 piriñolas 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 PIRIÑOLAS DE CARNE	Código	FC-097
		Versión	0
		Fecha	10/09/2020
		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.