



**FICHA TÉCNICA AREPA DE HUEVO
CON CARNE**

Código	FC-101
Versión	0
Fecha	11/09/2020
Página	1



Descripción

Arepa con cubierta de maíz peto rellena de huevo de gallina, carne desmechada y hogao.

INGREDIENTES

Maíz Peto, Huevo de gallina, carne de res, hogao [cebolla larga, cebolla cabezona, tomate, crema de leche (pasta de tomate y albahaca (tomate 99%, sal, extracto de albahaca 0,1%)), sal, azúcar, color {Harina de arroz, colorantes artificiales (tartrazina color índice 19140 E 102 y rojo punzo 4r color índice 16255 E-124) DMU (0,2 ppm)} Queso doble crema [leche entera, acidulante (ácido acético), cloruro de sodio, estabilizante (cloruro de calcio), enzima (cuajo)] y aceite vegetal.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	MÍNIMO	MÁXIMO
DIÁMETRO	CENTÍMETROS	12,0	13,0
PESO RELLENO	GRAMOS	90	92
PESO MASA	GRAMOS	100	102
PESO TOTAL (FINAL)	GRAMOS	170	175

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: Clara : color blanco característico. Yema: color amarillo brillante o naranja, Café (característico de carne cocinada).
Olor	Característico de productos fritos

	FICHA TÉCNICA AREPA DE HUEVO CON CARNE	Código	FC-101
		Versión	0
		Fecha	11/09/2020
		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
Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	300 - 1000
Recuento de Mohos	UFC/g	1000- 3000
Recuento de Levaduras	UFC/g	1000- 3000

EMPAQUE

PRESENTACIÓN	PAQUETE X 5 UNIDADES
TIPO	BOLSA
MATERIAL DE EMPAQUE	PEBD (Polietileno de baja densidad)
PESO NETO BOLSA	1. BOLSA X 5 UND = 850g

CONSERVACION

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

VIDA UTIL

Las arepas 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 2 arepas 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.

	FICHA TÉCNICA AREPA DE HUEVO CON CARNE	Código	FC-101
		Versión	0
		Fecha	11/09/2020
		Página	3

PREPARACION	
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

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

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.