

DESCRIPCIÓN	
	<p>Pastel de yuca pequeño, relleno de carne molida, arroz, papa criolla y huevo.</p>

INGREDIENTES

yuca, papa criolla, carne molida, arroz, huevo de gallina, guiso (Pimentón, cebolla larga, cebolla cabezona, tomate), sal, cerveza, salsa de soya (agua proteína vegetal hidrogenada (soya, maíz), azúcar, sal, acidulante (ácido cítrico), colorante natural (caramelo), conservante (ácido sórbico), acentuador de sabor (glutamato monosódico), antiespumante (silicona)) ,colorante artificial (tartrazina (color index 19140, E-102), condimentos (pimienta, comino, salsina (harina de arroz, comino, ajo deshidratado, pimienta, tartrazina color index 19140 E-120, sal), laurel, tomillo, caldo de costilla), y aceite vegetal.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	MÍNIMO	MÁXIMO
LARGO	CENTÍMETROS	6,0	6,5
ANCHO	CENTÍMETROS	3,0	3,5
PESO RELLENO	GRAMOS	20	21
PESO MASA	GRAMOS	26	27
PESO TOTAL (FINAL)	GRAMOS	40	42

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 la carne cocida).
Olor	Característico de productos fritos

	FICHA TÉCNICA MINI PASTEL DE YUCA	Código	FC-108
		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

EMPAQUE

PRESENTACIÓN	PAQUETE X 25 UNIDADES
TIPO	BOLSA
MATERIAL DE EMPAQUE	PEBD (Polietileno de baja densidad)
PESO NETO BOLSA	1. BOLSA X 25 UND = 1000g

CONSERVACIÓN

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

VIDA ÚTIL

Los pasteles 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 5 pasteles en estado de congelación por cada 2 litros de aceite durante 3 minutos.
INSTRUCCIONES PARA FREIDOR DE AIRE	No se recomienda
INSTRUCCIONES PARA HORNEAR	No se recomienda

	FICHA TÉCNICA MINI PASTEL DE YUCA	Código	FC-108
		Versión	0
		Fecha	11/09/2020
		Página	3

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

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.