



Ficha Técnica

NK 2000, C.A. (Natural King)
Producto: **Masa Lista para Empanadas y Pastelitos**
Registro Sanitario Nro. A-124.754

1. Descripción del Producto

Es un producto de forma circular, elaborado a base de Harina de Trigo. Producto Congelado.

Color: Crema, característico a Masa elaborada a base de Harina de Trigo.
Aspecto: Circular regular, característico a Masa elaborada a base de Harina de Trigo.
Olor / Sabor: Característico a Masa elaborada a base de Harina de Trigo.
Textura: Lisa, sin Grumos ni Manchas, característico a Masa a base de Harina de Trigo.

Ingredientes: Harina de Trigo, Margarina o Manteca vegetal, Agua, Sal y Color.

Declarar: Contiene Gluten.

Modos de Cocción: Freír en Aceite y/o Hornear.

Vida Útil: 6 meses, a partir de su fecha de Elaboración.

Almacenamiento: El producto debe almacenarse en Cavas a temperaturas entre **-12 y -18 °C**. No deben colocarse cercanas a sustancias que pudieran considerarse contaminantes, tóxicas, emisoras de olores y/o riesgosas para la salud. Se debe garantizar que el producto que ingrese primero sea utilizado y consumido en su totalidad antes que otro producto que ingrese posteriormente.

Preparación:

- Al sacar el empaque del Congelador, retire la cantidad de Láminas de Masa Natural King que utilizará y déjelas a temperatura ambiente de 15 a 20 min.
- Coloque sobre la Masa el relleno de su preferencia y presione los bordes con un tenedor.
- Freír en Aceite Caliente u Hornear, hasta que los Pastelitos estén dorados a su gusto.
- Sirva y Disfrute de los más ricos Pastelitos elaborados con Masa Natural King.

Especificaciones del Producto			
Producto	Cantidad (Láminas)	Diámetro (mm)	Peso Neto (gr)
Masa Lista GRANDE	13	165	500
Masa Lista MEDIANA	15	140	500



Ficha Técnica

NK 2000, C.A. (Natural King)
Producto: **Masa Lista para Empanadas y Pastelitos**
Registro Sanitario Nro. A-124.754

2. Empaque

Peso Cesta: **20 Kg**

Empaques por Cesta: **40 Unidades de 500 gr**

Descripción del Material de Empaque:

Tipo: Bolsa transparente de PEBD con su Logo, impresión full color e Información Nutricional.

Acomodo: Se deben colocar la Láminas correspondientes en base al tipo de Producto a producir (**Masa GRANDE** = 13 Láminas / **Masa MEDIANA** = 15 Láminas) con su respectivo Plástico separador entre cada una de ellas.

Codificación: se debe codificar de la siguiente manera:

- **Elaboración:** Día/Mes/Año
- **Vencimiento:** Día/Mes/Año
- **Lote:** Código Juliano de Producción