



PANADEIROS E REPOSTEIROS
A dozura dos novos tempos

LAGARTÓNS, 70
36680 A ESTRADA
TLF 986 573 257
EMAIL: info@afogaza.es
www.afogaza.es

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Nombre del producto		EMPANADA/EMPANADILLA BACALAO CON PASAS		
Composición	Materia prima		Otros ingredientes	
	Masa (harina de trigo , agua, aceite vegetal de girasol, sal, levadura), cebolla, bacalao desalado, pimiento morrón		Uvas pasas sin pepita	
Fabricación	Proceso general (Consultar flujo)	Temperaturas y tiempos	Otros datos	
	Se sofríe la cebolla, el pimiento, los pimientos. Se escuece el bacalao, se desmiga y se quitan las espinas. Luego se mezcla todo y coloca en la masa y se cubre con otra fina capa de masa. Se cierra por los bordes.	Cocción en horno de piso refractario a 215° durante 30/45 minutos (aprox.)	Al salir del horno se unta con aceite de girasol por encima para dar brillo al producto	
Envasado y formatos	Tipo de envasado	Envasado	Presentación comercial	Embalaje
			Horneado y en tamaños de Empanadillas, 800gr, 1000gr, 1500gr, 2000gr, 3000gr	Por unidades individuales, envueltos en papel rotulado de a Fogaza.
Identificación del nº de lote		Dia-año		
Almacenamiento		En cámara de conservación una vez horneado en lugar fresco, seco y apartado de olores		
Vida útil		En cámara de conservación. Una vez horneado 24 horas		
Uso esperado		Consumo humano		
Transporte		En vehículos acondicionados para tal efecto		
Instrucciones en el etiquetado		Embalado con papel rotulado a fogaza		
Población diana		Población en general, excepto celíacos y alérgicos a algún ingrediente. Contiene gluten y pescado.		

ALÉRGENOS:

Este producto contiene gluten, pescado, puede contener trazas de mariscos y de frutos secos