



**GUÍA RÁPIDA
EMPANADAS
REGIÓN ANDINA - PANAMÁ**

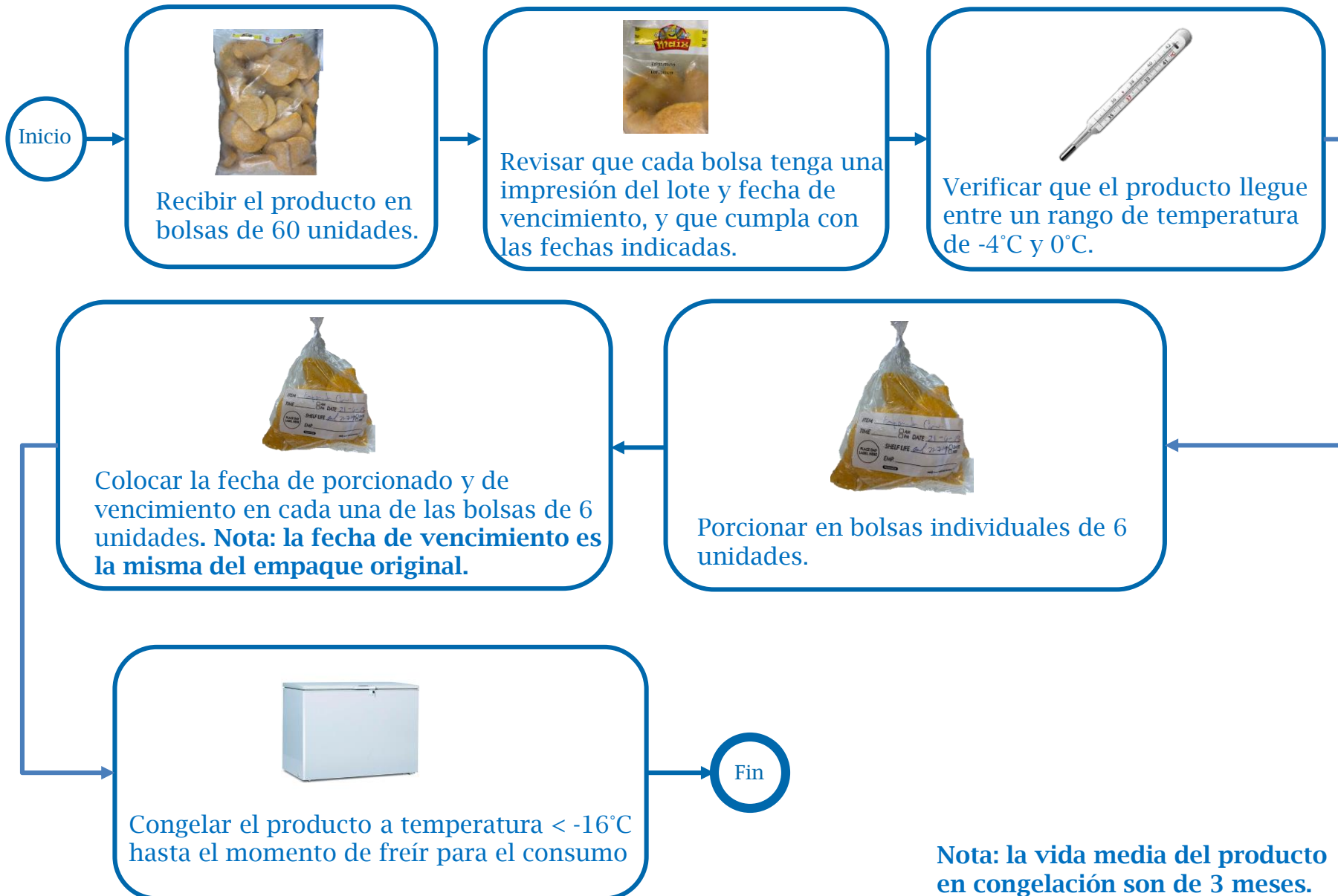
RA-GR-EMPA-PA-01

FICHA TÉCNICA																															
																															
 VERSION 1.0 MR. MAIZ S.A.																															
NOMBRE DEL PRODUCTO	MR. MAIZ EMPANADAS DE CARNE DESMECHADA																														
DESCRIPCIÓN	EMPANADAS DE MASA DE MAIZ AMARILLO RELLENAS DE CARNE DESMECHADA																														
INGREDIENTES (Fórmula Cualicuantitativa)	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">INGREDIENTE</th> <th style="width: 30%;">PORCENTAJE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">MAIZ</td> <td style="text-align: center;">44.90%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">PAPA</td> <td style="text-align: center;">24.70%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">CARNE</td> <td style="text-align: center;">13.40%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">CEBOLLA</td> <td style="text-align: center;">5.80%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">HARINA DE MAIZ</td> <td style="text-align: center;">4.50%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">CALDO DE POLLO VEGETAL</td> <td style="text-align: center;">1.30%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">SAL</td> <td style="text-align: center;">1.20%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">CEBOLLINA</td> <td style="text-align: center;">1.20%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">ACEITE VEGETAL</td> <td style="text-align: center;">1.00%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">JUGO DE LIMON</td> <td style="text-align: center;">0.90%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">CULANTRO</td> <td style="text-align: center;">0.50%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">CONDIMENTO COMPLETO (COMPLETE)</td> <td style="text-align: center;">0.40%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">PAPRIKA</td> <td style="text-align: center;">0.20%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">TOTAL</td> <td style="text-align: center;">100.00%</td> </tr> </tbody> </table>	INGREDIENTE	PORCENTAJE	MAIZ	44.90%	PAPA	24.70%	CARNE	13.40%	CEBOLLA	5.80%	HARINA DE MAIZ	4.50%	CALDO DE POLLO VEGETAL	1.30%	SAL	1.20%	CEBOLLINA	1.20%	ACEITE VEGETAL	1.00%	JUGO DE LIMON	0.90%	CULANTRO	0.50%	CONDIMENTO COMPLETO (COMPLETE)	0.40%	PAPRIKA	0.20%	TOTAL	100.00%
	INGREDIENTE	PORCENTAJE																													
	MAIZ	44.90%																													
	PAPA	24.70%																													
	CARNE	13.40%																													
	CEBOLLA	5.80%																													
	HARINA DE MAIZ	4.50%																													
	CALDO DE POLLO VEGETAL	1.30%																													
	SAL	1.20%																													
	CEBOLLINA	1.20%																													
	ACEITE VEGETAL	1.00%																													
	JUGO DE LIMON	0.90%																													
	CULANTRO	0.50%																													
	CONDIMENTO COMPLETO (COMPLETE)	0.40%																													
PAPRIKA	0.20%																														
TOTAL	100.00%																														

Empanadas

Recepción del Producto

RA-GR-EMPA-PA-01



Nota: la vida media del producto en congelación son de 3 meses.

Presentación

- Producto a entregar al cliente son seis (6) unidades de empanadas.
- Incluir una porción de pico de gallo.



Nota: es opcional por el cliente escoger una salsa alterna. Siempre se incluye una porción de pico de gallo (56 gramos).

Receta de Pico de Gallo

- Producto Pre Alistado en la apertura

Producto	Cantidad			
Tomate	500 gr	350 gr	250 gr	125 gr
Cebolla en cuadros con cáscara	90 gr	63 gr	45 gr	22,5 gr
Cilantro	15 gr	10,5 gr	7,5 gr	3,75 gr
Sal	5 gr	3,5 gr	2,5 gr	1,25 gr
Aceite Vegetal	5 gr	3,5 gr	2,5 gr	1,25 gr
Jugo de Limón	25 ml	17,5 ml	12,5 ml	6,25 ml

Nota: la cantidad a preparar depende de la afluencia del día.

Nota: se realizará la receta para 250 gr de tomate.

Inicio



Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.



Con ayuda de la gramera pesar el tomate de acuerdo a la cantidad a preparar del día.



Realizar el proceso de lavado y desinfección del tomate para la cantidad a preparar del día, de acuerdo a la Técnica de lavado de frutas y verduras.

Colocar el tomate previamente picado en un bowl o recipiente donde se va a realizar la preparación.



Cortar el tomate en cuadros pequeños (medida 0,5 cm x 0,5 cm aproximadamente) incluyendo la cascara.



Cortar el tomate por la mitad y luego retirar todas la semillas que se encuentren en el interior.



Con ayuda de la gramera pesar la cebolla de acuerdo a la cantidad a preparar del día.



Retirar la cascara de la cebolla y realizar el proceso de lavado y desinfección de acuerdo a la Técnica de lavado de frutas y verduras.

1

Empanadas

Elaboración y servido-Pico de Gallo

RA-GR-EMPA-PA-01

1



Cortar la cebolla en cuadros pequeños (medida 0,5 cm x 0,5 cm aproximadamente).



Colocar la cebolla previamente picada en el bowl.



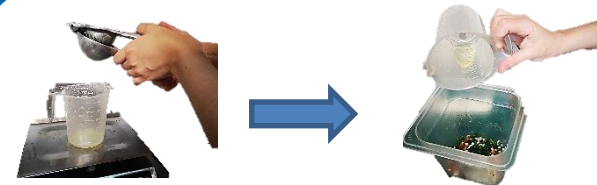
Disponer de un (1) limón previamente lavado de acuerdo a la Técnica de lavado de frutas y cortarlo por la mitad.



Realizar el proceso de lavado y desinfección del cilantro para la cantidad a preparar del día de acuerdo a la Técnica de lavado de frutas y verduras.



Con ayuda de la gramera pesar el cilantro de acuerdo a la cantidad a preparar del día.



Tomar el exprimidor y extraer zumo de limón de acuerdo a la cantidad a preparar del día y depositarlo en el bowl.



Picar las hojas de cilantro en unidades muy pequeñas y colocarlo en el bowl.



Añadir aceite vegetal y sal de acuerdo a la cantidad a preparar del día en el bowl y luego mezclar todos los ingredientes. .

Fin

Empanadas Elaboración RA-GR-EMPA-PA-01



Color/Sabor

Dorado, característico de un producto freído, no quemado. Sabor característico.



Textura

Crujiente, suave, con cobertura resistente.



Tamaño

Debe estar completa.

Cocción producto terminado:



1

Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.



2

Calentar aceite en freidora a 350 °F.



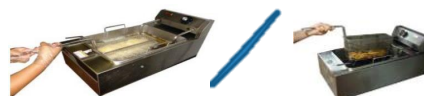
3

Programar el botón que indica tiempo 4 minutos.



4

Verter el producto congelado en la canastilla, directo en aceite previamente caliente.



5

Esperar que se active la alarma de la freidora que indica la cocción del producto, sacar la canastilla y colgarla en los ganchos de la freidora por 10 segundos para escurrir.



6

Servir en plato o canasto según el cine. El producto debe estar dorado, no crudo (color pálido) ni quemado.

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	21/08/2019

Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“Scanton US” o “Carbondale”), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, muestras, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

