

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>GEDESCO S.A.</b> | <b>FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b> |
|---------------------|---|

|              |          |                |    |
|--------------|----------|----------------|----|
| <b>FECHA</b> | 02-12-15 | <b>EDICIÓN</b> | 04 |
|--------------|----------|----------------|----|

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| <b>CODIGO PRODUCTO</b>      | 314                   |
| <b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO</b> | TORTILLON 6 b x 800 g |
| <b>FAMILIA</b>              | TORTILLA              |
| <b>SUBFAMILIA</b>           |                       |
| <b>PESO NETO UNITARIO</b>   | 4.8 Kg                |
| <b>MARCA</b>                | MAHESO                |

|                     |
|---------------------|
| <b>PRESENTACIÓN</b> |
|---------------------|

Caja con 6 bolsas de tortillón, de 800 g cada una.

|                                |
|--------------------------------|
| <b>COMPOSICIÓN CUALITATIVA</b> |
|--------------------------------|

TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA. PLATO PREPARADO CONGELADO

Ingredientes: Patata (58%), **huevo** líquido pasteurizado, cebolla frita (8%) (cebolla, aceite de oliva virgen, sal y corrector de acidez E 330), aceite de girasol, sal.

**ALÉRGENOS:**

Contiene **huevo**

|                    |
|--------------------|
| <b>PREPARACIÓN</b> |
|--------------------|

Retirar el envase.

Los tiempos son para cocinar el producto totalmente congelado.

Si una vez cocinado se detecta que el producto esta frio o con agua en el centro, cocinarlo 1 o 2 minutos más.

**SARTEN:** Untar la sartén con aceite de oliva y cocinar la tortilla a fuego lento 10-15 minutos por cada lado.

**HORNO:** Precalentar el horno a 200°C, 10 minutos. Untar la bandeja con aceite de oliva, colocarla a media altura y cocinar la tortilla 15-20 minutos.

**MICROONDAS (700W):** Tapar y cocinar la tortilla 10-12 minutos a máxima potencia. El tiempo depende de la potencia del microondas. A mayor potencia (W) menor tiempo.

Una vez cocinado, consumir inmediatamente, y sino mantenerlo en refrigeración (0-4°C) como máximo 24 horas. Después desecharlo

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA</b> | <b>100g</b> |
|--------------------------------------|-------------|
| Valor energético (kJ/kcal)           | 550/132     |
| Grasas (g)                           | 6,5         |
| de las cuales saturadas (g)          | 1,0         |
| Hidratos de carbono (g)              | 13,0        |
| de los cuales azúcares (g)           | 0,5         |
| Fibra alimentaria (g)                | 2,5         |
| Proteínas (g)                        | 4,0         |
| Sal (g)                              | 1,10        |

|                     |
|---------------------|
| <b>CONSERVACIÓN</b> |
|---------------------|

A -18°C: ver fecha de consumo preferente.  
Una vez descongelado, no volver a congelar.

Una vez abierto el producto mantener en refrigeración y consumir antes de 24 horas

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE CON DIA/MES/AÑO

***Consumir preferentemente antes del***

|                                 |
|---------------------------------|
| <b>ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS</b> |
|---------------------------------|

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| Enterobacterias | ≤10 ufc/g    |
| Salmonella      | ausencia/25g |

|                              |
|------------------------------|
| <b>OTRAS CARACTERÍSTICAS</b> |
|------------------------------|

| <b>ALÉRGENOS</b>  | <b>¿Presente como ingrediente?</b> | <b>¿Posible presencia por contaminación?</b> |
|---|------------------------------------|--|
| Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados                   | NO                                 | NO   |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos   | NO                                 | NO   |
| Huevos y productos a base de huevo  | <b>SI</b>                          |  |
| Pescado y productos a base de pescado   | NO                                 | NO   |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets   | NO                                 | NO   |
| Soja y productos a base de soja   | NO                                 | NO   |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa)   | NO                                 | NO   |
| Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellana, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados | NO                                 | NO   |
| Apio y productos derivados  | NO                                 | NO   |
| Mostaza y productos derivados   | NO                                 | NO   |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo   | NO                                 | NO   |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro (como SO <sub>2</sub> )   | NO                                 | NO   |
| Altramuces y productos a base de altramuces   | NO                                 | NO   |
| Moluscos y productos a base de moluscos   | NO                                 | NO   |

*En base a la información facilitada por nuestros proveedores*

|                                     |                  |
|-------------------------------------|------------------|
| Elaborado, revisado y aprobado por: | <i>Joan Buch</i> |
|-------------------------------------|------------------|