

GEDESCO S.A.		FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	
		FECHA	16-11-17
		EDICIÓN	01
CODIGO PRODUCTO	3430		
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	CANELONES RECETA MAESTRA FOIE Y TRUFA 12e x 300g		
FAMILIA	CANELÓN		
SUBFAMILIA	Canelón		
PESO NETO UNITARIO	3 00 Kg		
MARCA	MAHESO		

PRESENTACIÓN

Caja con 12 estuches de canelones, de 300g cada uno.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

CANELÓN CON BLOC DE FOIE GRAS Y TRUFA. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: **leche** desnatada en polvo reconstituida, producto **lácteo** reconstituido (agua, **lactosa**, grasa de **leche**, proteínas de **leche**), pasta alimenticia (harina y sémola de **trigo**, agua), carne de cerdo (8%), carne de pollo (7,4%), agua, aceite de girasol, bloc de foie gras (3,5%), harina de **trigo**, cebolla, **queso** Emmental (2,3%), almidón modificado, almidón de maíz, sal, zanahoria, pan rallado (harina de **trigo**, levadura, sal y dextrosa de maíz), trufa (0,3%), brandy, aroma natural, especias y setas (*Trompeta Laumont*). Consultar **trazas alérgenos**.

ALERGENOS

Contiene: gluten y leche.

Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: **huevo, soja, crustáceos, pescado, moluscos, frutos de cáscara y apio**

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Microondas: Retirar el envoltorio de plástico, colocar el producto en un recipiente adecuado (Debe retirarse del envase de aluminio y ponerse en un recipiente adecuado para microondas) y calentar a máxima potencia (800W) durante 9 minutos.

Horno: Precalentar el horno hasta llegar a 220°C. Retirar el envoltorio de plástico y colocar la bandeja en el horno a media altura (Se recomienda papel vegetal). Calentar durante 40-45 minutos. Para gratinar cambiar el fuego del horno a grill a 200°C.

CONSERVACIÓN

A -18°C: ver fecha de consumo preferente.

Una vez descongelado, no volver a congelar

Plato preparado ultracongelado.

GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
---------------------	---

VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	680/163	8%
Grasas (g)	10	14%
de las cuales saturadas (g)	5,3	27%
Hidratos de carbono (g)	9,9	4%
de los cuales azúcares (g)	2,2	3%
Fibra alimentaria (g)	1,7	-
Proteínas (g)	7,3	15%
Sal (g)	0,75	13%

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor objetivo	valor máximo	unidades
Enterobacterias	< 1000	10000	ufc/g
Clostridium Perfringens	< 10	100	ufc/g
E.coli	< 10	100	ufc/g
S.aureus	< 10	100	ufc/g
Salmonella	ausencia/25g	ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	< 10	100	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Posibles Claim 's:

SIN GRASAS HIDROGENADAS
SIN COLORANTES
SIN CONSERVANTES
SIN ACEITE DE PALMA
CLEAN LABEL

24 meses de vida útil

Elaborado, revisado y aprobado por:	<i>Depto. Calidad</i>
-------------------------------------	-----------------------