

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

FECHA	04-03-16	EDICIÓN	03
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	496
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	NUGGETS PATATA-CEBOLLA 10 b x 500 g
FAMILIA	PATATAS
SUBFAMILIA	
PESO NETO UNITARIO	5,0 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 10 bolsas de nuggets de patata-cebolla, de 500 g cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

PORCIONES PREFRITAS DE PATATA-CEBOLLA. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO

Ingredientes: Patatas precocidas ralladas (90%), aceite de girasol, harina (a base de arroz y de **trigo**), almidón modificado de **trigo**, almidón de maíz, sal, aroma natural [cebolla en polvo (0,08%), contiene: **leche**], estabilizante E461, extracto de especias.

ALERGENOS:

Contiene gluten y leche.

Puede contener trazas de: **Sulfitos**.

PREPARACIÓN

Preparar preferentemente congelado.

Freidora: Freír pequeñas cantidades a la vez en aceite caliente (175°C) durante 3 a 4 minutos aproximadamente.

Sartén: Freír en aceite durante 10 a 14 minutos, dándoles la vuelta hasta que estén bien dorados.

Horno: Precalentar el horno a 200°C. Colocar en la bandeja del horno una capa de nuggets y cocer media altura durante 15 minutos aproximadamente. Darles la vuelta a media cocción

CONSERVACIÓN

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

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Producto ultracongelado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	520 / 124	6%
Grasas (g)	5	7%
de las cuales saturadas (g)	0,5	3%
Hidratos de carbono (g)	17,0	7%
de los cuales azúcares (g)	1,0	1%
Fibra alimentaria (g)	1,5	-
Proteínas (g)	2	4%
Sal (g)	0,90	15%

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

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

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor objetivo	valor máximo	unidades
Nº estándar de gérmenes	10.000	100.000	ufc/g
Coliformes	100	1.000	ufc/g
Levaduras	100	1.000	ufc/g
Moho	100	1.000	ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	100	1.000	ufc/g
<i>E.coli</i>	10	100	ufc/g
Salmonella	ausencia/25g		
<i>Staphylococcus aureus</i>	10	100	ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<10	100	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS

ALÉRGENOS	¿Presente como ingrediente?	¿Posible presencia por contaminación?
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados	SI	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
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)	SI	-
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 ₂)	NO	SI
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>
-------------------------------------	------------------

Mod. R2220	Rev. 0 / 7-1-98	Ed. 0	Pág. /Pasa a pág.
------------	-----------------	-------	-------------------