

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

FECHA	30-05-13	EDICIÓN	04
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	30099
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	ROLLITOS PRIMAVERA 4UD
FAMILIA	ROLLITO
SUBFAMILIA	Rollito
PESO NETO UNITARIO	2,25 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 10 estuches de rollito primavera, de 225 g cada una (200 g rollitos + 25 g salsa agridulce).

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Col, harina de trigo, agua, zanahoria, carne de cerdo, sal, cebolla, potenciador del sabor (glutamato monosódico), aceite de girasol, salsa soja, aromas, caldo deshidratado de pollo, especias y azúcar.

Salsa agridulce: Tomate, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre, agua, sal, almidón modificado, estabilizante (goma guar, goma xantana), especias (contiene apio), conservador (sorbato potásico, E-211).

ALÉRGENOS

Contiene: gluten, soja y apio

Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: leche, huevo, pescado, crustáceos, moluscos, frutos de cáscara, mostaza y sésamo.

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Freír directamente en sartén o freidora, en abundante aceite bien caliente (190 °C) durante 5 - 6 minutos.

Salsa agridulce: Descongelar la bolsita de salsa bajo el agua del grifo (preferentemente caliente)

CONSERVACIÓN

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

Una vez descongelado no volver a congelar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	100g	Porción de 113 g / 2 uds	% Ingesta de Referencia por porción*
Energía (kcal/kJ)	116 / 490	130 / 551	7%
Grasas (g)	1,2	1,3	2%
de las cuales saturadas (g)	0,3	0,4	2%
Hidratos de carbono (g)	19,7	22,2	9%
de los cuales azúcares (g)	4,2	4,7	5%
Fibra alimentaria (g)	1,8	2,0	-
Proteínas (g)	5,8	6,5	13%
Sal (g)	1,2	1,3	22%

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

Este envase contiene 2 porciones de aproximadamente 113 gramos.

Frontal
Cada porción de 113 g contiene
Energía
130 kcal
7% IR*

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

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

(valores de referencia Real Decreto 3484/2000 (derogado))

Aerobios mesófilos	$n=5, c=2$	$m=10^5$	$M=10^6$
Enterobacterias lac.+	$n=5, c=2$	$m=10^3$	$M=10^4$
E.coli	$n=5, c=2$	$m=10$	$M=10^2$
S.aureus	$n=5, c=2$	$m=10$	$M=10^2$
Salmonella	$n=5, c=0$	$m=M$	ausencia/25g
Listeria monocytogenes	$n=5, c=0$	$m=M$	100 ufc/g (referencia Reglamento CE 2073/2005)

Elaborado, revisado y aprobado por:	<i>Magda Serra</i>
-------------------------------------	--------------------

OTRAS CARACTERÍSTICAS

