

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

|              |         |                |    |
|--------------|---------|----------------|----|
| <b>FECHA</b> | 29-4-09 | <b>EDICIÓN</b> | 02 |
|--------------|---------|----------------|----|

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| <b>CODIGO PRODUCTO</b>      | 33070                |
| <b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO</b> | 4 BAGUETINAS 6x125GR |
| <b>FAMILIA</b>              | PAN                  |
| <b>SUBFAMILIA</b>           | Baguetinas           |
| <b>PESO NETO UNITARIO</b>   | 3,0 Kg               |
| <b>MARCA</b>                | MAHESO               |

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

Caja con 6 bolsas de baguetinas (4 unidades de 125 g), de 500 g cada una.

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

Harina de trigo, agua, levadura, dextrosa, sal y emulgente (E-472 e).

**ALÉRGENOS**

Contiene gluten.

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

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

No es necesario descongelar. Puede reducir los tiempos de cocción dejando descongelar previamente el pan.

**Horno:** Precalentar el horno a 190-200°C durante 10 minutos aproximadamente. Colocar el pan sobre la rejilla a media altura y cocer de 12-14 minutos (según gustos). Si su horno es de aire, humedezca el pan con agua antes de cocer.

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

En el frigorífico: 1 día.

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

Una vez descongelado, no volver a congelar.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | 100g       | ración de 40g | %CDO* | CDO*      |
|-------------------------|------------|---------------|-------|-----------|
| Energía (kcal/kJ)       | 244 / 1034 | 102 / 431     | 5%    | 2000 kcal |
| Proteínas (g)           | 8,9        | 3,7           | 7%    | 50g       |
| Hidratos de carbono (g) | 48,1       | 20            | 7%    | 270g      |
| Azúcares (g)            | 1,2        | 0,5           | 1%    | 90g       |
| Grasas (g)              | 1          | 0,4           | 1%    | 70g       |
| Grasas saturadas (g)    | 1          | 0,4           | 2%    | 20g       |
| Fibra (g)               | 3,4        | 1,4           | 6%    | 25g       |
| Sodio / Sal (g)         | 0,5 / 1,2  | 0,2 / 0,5     | 9%    | 2,4 / 6g  |

\*CDO: Cantidad Diaria Orientativa para un adulto con una dieta de 2000 kcal/día. Las necesidades personales varían en función de: edad, sexo, peso, nivel de actividad física y otros factores.

|                             |
|-----------------------------|
| <b>CDO Frontal</b>          |
| Cada ración de 40g contiene |
| Energía                     |
| 102 kcal                    |
| 5%                          |
| de la CDO para un adulto*   |

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

|                           |                   |                   |
|---------------------------|-------------------|-------------------|
| Aerobios mesófilos        | m=10 <sup>5</sup> | M=10 <sup>6</sup> |
| Enterobacterias lactosa + | m=10 <sup>3</sup> | M=10 <sup>4</sup> |
| E.coli                    | m=10              | M=10 <sup>2</sup> |
| S.aureus                  | m=10              | M=10 <sup>2</sup> |
| Listeria monocytogenes    | m=10              | M=10 <sup>2</sup> |
| Salmonella                | ausencia/25g      |                   |

n=5, c=2

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

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

**Ingredientes sin E's:**

Harina de trigo, agua, levadura, dextrosa, sal y emulgente (esteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos).