

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

| | | | |
|--------------|----------|----------------|----|
| FECHA | 26-06-13 | EDICIÓN | 04 |
|--------------|----------|----------------|----|

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| CODIGO PRODUCTO | 33306 |
| DESCRIPCIÓN PRODUCTO | CANELON BECHAMEL GRATINADO 15x300gr |
| FAMILIA | CANELÓN |
| SUBFAMILIA | Canelón bechamel |
| PESO NETO UNITARIO | 4.5 Kg |
| MARCA | MAHESO |

| |
|---------------------|
| PRESENTACIÓN |
|---------------------|

Caja con 15 bandejas de canelones con bechamel, de 300 g cada una.

| |
|--------------------------------|
| COMPOSICIÓN CUALITATIVA |
|--------------------------------|

Leche en polvo reconstituida, pasta alimenticia (harina y sémola de **trigo**, agua), carnes 11,5% [(carne de cerdo y carne de ave (pollo y/o pavo)) 9%, (cerdo*y pollo*) 2,5%], agua, margarina (grasa de palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente (E-471), acidulante (E-330), aromas), cebolla, **queso** fundido [**queso**, grasa de palma, proteína láctea, almidón, sales de fundido (E-452, E-340, E-331), sal, gelatina, aroma, colorantes (caramelo natural, carotenos, extracto de pimentón)], harina de **trigo**, manteca de cerdo, almidón modificado, proteína de **soja**, hígado de cerdo, sal, tocino, almidón de maíz, suero de **leche**, aromas, potenciador del sabor (glutamato monosódico) y especias (contiene **apio**).

*Carne separada mecánicamente de cerdo y pollo.

ALÉRGENOS

Contiene leche, gluten, soja y apio.

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

| |
|--------------------|
| PREPARACIÓN |
|--------------------|

No es necesario descongelar.

Microondas: Retirar el envoltorio de plástico y calentar a máxima potencia (800W) durante 6 min aprox.

Horno: Precalentar el horno hasta llegar a 200°C. Retirar el envoltorio de plástico y colocar la bandeja en el horno a media altura. Calentar aproximadamente durante 30-35 min. Para gratinar cambiar el fuego del horno a grill a 200°C.

| |
|---------------------|
| CONSERVACIÓN |
|---------------------|

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

Producto Ultracongelado

Una vez descongelado no volver a congelar.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | 100g | Porción de 300g | % Ingesta de Referencia por porción* |
|-----------------------------|-----------|-----------------|--------------------------------------|
| Energía (kcal/kJ) | 152 / 636 | 457 / 1907 | 23% |
| Grasas (g) | 9,1 | 27,3 | 39% |
| de las cuales saturadas (g) | 4,8 | 14,4 | 72% |
| Hidratos de carbono (g) | 12,1 | 36,2 | 14% |
| de los cuales azúcares (g) | 2,5 | 7,4 | 8% |
| Fibra alimentaria (g) | 1,7 | 5,1 | - |
| Proteínas (g) | 4,7 | 14,2 | 28% |
| Sal (g) | 0,9 | 2,6 | 44% |

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)
 Este envase contiene 1 porción de aproximadamente 300 gramos.

| |
|--------------------------------|
| Frontal |
| Cada porción de 300 g contiene |
| Energía |
| 457 kcal 23% IR* |

| |
|---------------------------------|
| 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 |
|------------------------------|

SIN GRASAS HIDROGENADAS