

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

FECHA	26-03-09	EDICIÓN	02
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	33309
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	CHURROS LAZO 8 b x 400 g
FAMILIA	CHURROS
SUBFAMILIA	Churros
PESO NETO UNITARIO	3,2 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 8 bolsas de churros lazo, de 400 g cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Agua, harina de trigo y sal.

ALÉRGENOS:

Contiene gluten

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

PREPARACIÓN

Freír con abundante aceite muy caliente.

En sartén o freidora el tiempo de fritura será de 3 a 4 minutos a 190°C, buscando el dorado ideal.

Recomendaciones: Es aconsejable freír en pequeñas cantidades para evitar que se peguen entre ellos en la sartén o freidora. Espolvorear los churros con azúcar una vez fritos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	100g	ración de 3 uds	%CDO*	CDO*
Energía (kcal/kJ)	156 / 661	125 / 529	6%	2000 kcal
Proteínas (g)	5,8	4,6	9%	50g
Hidratos de carbono (g)	30,3	24,2	9%	270g
Azúcares (g)	2,3	1,9	2%	90g
Grasas (g)	0,8	0,7	1%	70g
Grasas saturadas (g)	0,2	0,2	1%	20g
Fibra (g)	2,1	1,7	7%	25g
Sodio / Sal (g)	0,5 / 1,3	0,4 / 1,1	18%	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.

CDO Frontal
Cada ración de 3 uds contiene
Energía
125 kcal
6%
de la CDO para un adulto*

CONSERVACIÓN

A -18°C: ver fecha de consumo preferente.
Una vez descongelado, no volver a congelar.
Plato precocinado ultracongelado.

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
