

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

FECHA	17-04-12	EDICIÓN	03
-------	----------	---------	----

CODIGO PRODUCTO	33321
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	LASAÑA ATÚN GRATINADA 15x300 g
FAMILIA	LASAGNA
SUBFAMILIA	Lasagna atún
PESO NETO UNITARIO	4,5 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 15 bandejas de lasaña atún bechamel, de 300 g cada uno.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Leche en polvo reconstituida, pasta (harina y sémola de trigo, agua), tomate, atún en aceite (10%)(atún, aceite de girasol, sal), agua, queso fundido (queso, grasa vegetal, proteína láctea, almidón, sales fundentes (E-452, E-340, E-331), sal, gelatina, aromas, colorantes (caramelo natural, carotenos y extracto de pimentón)), margarina (grasas vegetales, aceites vegetales, agua, sal, emulgente (E-471), acidulante (ácido cítrico) y aromas), aceite de girasol, harina de trigo, cebolla, pimienta, almidón modificado, sal, almidón, azúcar, especias y aromas.

ALÉRGICOS:

Contiene: Leche, gluten y pescado.

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

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.

PlatoprecocinadoUltracongelado

Una vez descongelado no volver a congelar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	100g	ración de 300 g	%CDO*	CDO*
Energía (kcal/kJ)	120 / 501	360 / 1503	18%	2000 kcal
Proteínas (g)	4,1	12,4	25%	50g
Hidratos de carbono (g)	10,4	31,1	11%	270g
Azúcares (g)	2	6	7%	90g
Grasas (g)	6,5	19,4	27%	70g
Grasas saturadas (g)	2,3	6,9	35%	20g
Fibra (g)	1,8	5,4	22%	25g
Sodio / Sal (g)	0,2 / 0,6	0,7 / 1,8	30%	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 uds contiene
Energía
360 kcal
18%
de la CDO para un adulto*

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

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

Aerobios mesófilos	$n=5, c=2$	$m=10^5$	$M=10^6$
Enterobacteriaslac.+	$n=5, c=2$	$m=10^3$	$M=10^4$
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:

Magda Serra

OTRAS CARACTERÍSTICAS

SIN GRASAS HIDROGENADAS
ALTO CONTENIDO EN PROTEÍNAS