

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

FECHA	03-04-13	EDICIÓN	08
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	33397
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	NUGGETS DE POLLO 12 e x 350g (300 g nuggets +2 x 25 g
FAMILIA	NUGGETS
SUBFAMILIA	Nuggets
PESO NETO UNITARIO	4,2 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 12 estuches de nuggets de pollo con ketchup, de 350 g (300 g de nuggets y 2 sobres de 25 g c/u de ketchup) cada uno.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Relleno (62%): Pollo* (62%), agua, proteína vegetal (soja y trigo), copo de patata, pan rallado (harina de trigo, agua, levadura y sal), sal, harina de trigo, fibra de trigo, huevo y aroma. *(Porcentajes calculados en base al relleno)*

Rebozado (38%): agua, aceite de girasol, harina de trigo y de maíz, pan rallado (harina de trigo, agua, levadura y sal), sal, almidón, gasificantes (bicarbonato sódico y E-450i), espesante (goma de guar), concentrado de vegetales y almidón modificado.

*Carne separada mecánicamente de pollo (recorte de pechuga de pollo)

Salsa ketchup (2x25g): Tomate, jarabe de glucosa y fructosa, vinagre, azúcar, almidón modificado, sal, estabilizadores (goma de guar, goma garrofín y carragenanos), aroma, acidulante (ácido cítrico) y conservadores (E-211 y sorbato potásico).

ALÉRGENOS

Contiene gluten, soja, huevo.

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	ración de 100 g / 5 uds	%CDO*	CDO*
Energía (kcal/kJ)	262 / 1093	13%	2000 kcal
Proteínas (g)	14,9	30%	50g
Hidratos de carbono (g)	17,5	6%	270g
Azúcares (g)	0,6	1%	90g
Grasas (g)	14,2	20%	70g
Grasas saturadas (g)	1,7	8%	20g
Fibra (g)	1,8	7%	25g
Sodio / Sal (g)	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 la edad, el sexo, el peso, el nivel de actividad física y otros factores.

CDO Frontal

Cada ración de 5 uds contiene

Energía
262 kcal
13%

de la CDO para un adulto*

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

En sartén: freír en abundante aceite bien caliente, dándoles la vuelta, hasta que estén bien dorados.

En freidora: freír a 180°C durante 3 a 4 minutos.

Horno: Precalentar el horno a 200°C. Colocar el producto en la bandeja a media altura con papel vegetal. Calentar durante 17-19 minutos. Dejar reposar algunos minutos.

Descongelar la salsa en agua caliente durante unos minutos.

CONSERVACIÓN

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

Una vez descongelado no volver a congelar.

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: *Magda Serra*

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Posibles claims:

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN COLORANTES

Fuente de proteínas