

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

FECHA	17-04-09	EDICIÓN	00
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	33411
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	EMPANADILLAS DE ATÚN 7e x 500 g
FAMILIA	EMPANADILLAS
SUBFAMILIA	Empanadillas
PESO NETO UNITARIO	3 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 6 estuches de empanadillas, de 500 g cada uno.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Relleno (50%): Tomate [tomate y corrector de acidez (ácido cítrico)], atún y bonito (12%) (atún, bonito, aceite de girasol, sal y vinagre de vino), cebolla [cebolla, aceite de oliva y corrector de acidez (ácido cítrico)], huevo cocido, aceite de girasol, almidón modificado, pimiento, azúcar y sal. Oblea (50%): Harina de trigo, agua, manteca de cerdo [grasa de cerdo, antioxidante (ácido cítrico)], aceite de girasol y sal.

ALÉRGENOS:

Contiene gluten, huevo, pescado

Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea soja y leche.

PREPARACIÓN

Freír sin descongelar, en sartén o freidora, con abundante aceite muy caliente (180°C), durante 3 ó 4 minutos hasta que estén doradas por igual.

No introducir muchas unidades a la vez para evitar que el aceite se enfríe. Entre tanda y tanda dejar que el aceite recupere la temperatura recomendada.

CONSERVACIÓN

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

Una vez descongelado no volver a congelar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	100g	ración de 3 uds	%CDO*	CDO*
Energía (kcal/kJ)	216 / 907	203 / 851	10%	2000 kcal
Proteínas (g)	5,4	5,1	10%	50g
Hidratos de carbono (g)	29,3	27,5	10%	270g
Azúcares (g)	9,1	8,6	10%	90g
Grasas (g)	8,3	7,8	11%	70g
Grasas saturadas (g)	1,7	1,5	8%	20g
Fibra (g)	1	1	4%	25g
Sodio / Sal (g)	0,7 / 1,7	0,6 / 1,6	26%	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
203 kcal
10%

de la CDO para un adulto*

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

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

n=5, c=2

Elaborado, revisado y aprobado por:

Joan Buch

OTRAS CARACTERÍSTICAS