

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

FECHA	27-11-09	EDICIÓN	02
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	33458
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	PATATA PREFRITA 10 b x 1 Kg
FAMILIA	PATATAS
SUBFAMILIA	Patatas
PESO NETO UNITARIO	10,0 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 10 bolsas de patatas prefritas, de 1 Kg cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Patatas, aceite vegetal, estabilizador (E-450i).

ALÉRGENOS:

No contiene

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	100g	ración de 165 g	%CDO*	CDO*
Energía (kcal/kJ)	145 / 609	238 / 1004	12%	2000 kcal
Proteínas (g)	2,5	4,1	8%	50g
Hidratos de carbono (g)	24,5	40,4	15%	270g
Azúcares (g)	0,5	0,8	1%	90g
Grasas (g)	3,5	5,8	8%	70g
Grasas saturadas (g)	1,8	2,9	14%	20g
Fibra (g)	2,5	4,1	17%	25g
Sodio / Sal (g)	0,3 / 0,8	0,5 / 1,2	21%	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 165 g contiene

Energía
238 kcal
12%

de la CDO para un adulto*

PREPARACIÓN

Freír directamente, sin descongelar, en abundante aceite caliente (175°C) hasta que están doradas. Para tener perfectos resultados no cocinar mucha cantidad de producto a la vez, y asegurarse que el aceite está caliente y tapanlo completamente. Una vez están hechas, escurrir en papel absorbente antes de servir.

Freidora / Sartén: Freír durante aproximadamente 4 minutos.

Horno: Colocar las patatas en una bandeja en el horno precalentado a 230°C, durante 15-20 minutos, girar durante el tiempo de cocción.

CONSERVACIÓN

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

Una vez descongelado, no volver a congelar.

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**