

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

FECHA	24-07-12	EDICIÓN	04
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	39701
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	BUÑUELO DE BACALAO 10b x 400g
FAMILIA	BUÑUELOS
SUBFAMILIA	Buñuelos
PESO NETO UNITARIO	4 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 10 bolsas de buñuelos de bacalao, de 400 g cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Agua, harina de trigo, bacalao (6%), pescado blanco (5.7%), aceite de girasol, suero de leche, gasificantes: E-450i y bicarbonato sódico, antiaglomerantes: E-516 y E-170, almidón de trigo, perejil, sal, cebollino, huevo en polvo, ajo, espesante E-415, emulgente E-472e, agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico y enzimas.

ALÉRGENOS:

Contiene gluten, leche, pescado y huevo.

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

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Sartén o freidora: Fría los buñuelos directamente, en abundante aceite bien caliente (180°C) durante 2-3 minutos, hasta que estén bien dorados.

En horno: precalentar el horno a 200 °C, colocar los buñuelos en una bandeja a media altura y hornear durante 12-14 minutos. Se recomienda poner papel vegetal si se dispone.

Sugerencia: Freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite en la fritura.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	100g	ración de 5 uds	%CDO*	CDO*
Energía (kcal/kJ)	312 / 1299	156 / 649	8%	2000 kcal
Proteínas (g)	7,4	3,7	7%	50g
Hidratos de carbono (g)	21	10,5	4%	270g
Azúcares (g)	1,6	0,8	1%	90g
Grasas (g)	21,9	11	15%	70g
Grasas saturadas (g)	3	1,5	7%	20g
Fibra (g)	0,6	0,3	1%	25g
Sodio / Sal (g)	1 / 2,4	0,5 / 1,2	20%	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.

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:

Magda Serra

OTRAS CARACTERÍSTICAS

SIN COLORANTES
 SIN CONSERVANTES