

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

FECHA	13-04-12	EDICIÓN	02
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	39702
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	CALABACIN REBOZADO 5 b x 1 kg
FAMILIA	VERDURAS REBOZADAS
SUBFAMILIA	Calabacín rebozado
PESO NETO UNITARIO	5 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 5 bolsas de calabacín rebozado, de 1 Kg cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Calabacín (50%), agua, harina de trigo y maíz, aceite girasol, sal, gasificantes (E-450i, bicarbonato sódico).

ALÉRGENOS:

Contiene gluten.

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

PREPARACIÓN

Freír directamente sin descongelar en sartén o freidora, en abundante aceite bien caliente (190°C) durante 2 a 2,5 minutos hasta que estén bien dorados.

En horno: Precalentar el horno a 230 °C. Colocar el producto en una bandeja a media altura y hornear durante 12-15 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	ración de 100 g	%CDO*	CDO*
Energía (kcal/kJ)	195 / 812	10%	2000 kcal
Proteínas (g)	2,4	5%	50g
Hidratos de carbono (g)	17	6%	270g
Azúcares (g)	3,5	4%	90g
Grasas (g)	12,6	18%	70g
Grasas saturadas (g)	2,5	12%	20g
Fibra (g)	1,9	8%	25g
Sodio / Sal (g)	0,2 / 0,4	7%	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
Energía
195 kcal
10%
de la CDO para un adulto*

CONSERVACIÓN

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

Una vez congelado, no volver a congelar.

Plato precocinado ultracongelado

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

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

Aerobios mesófilos	$n=5, c=2$	$m=10^5$	$M=10^6$
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