

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

FECHA	06-07-10	EDICIÓN	01
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	39794
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	SAN JACOBO 4 Kg granel
FAMILIA	SAN JACOBO
SUBFAMILIA	
PESO NETO UNITARIO	4 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 4 Kg de San Jacobo a granel

COMPOSICIÓN CUALITATIVA	VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)
Fiambre de magro de cerdo y ave (40%) (carne de cerdo, carne de pavo y/o pollo separado mecánicamente, agua, harina y almidón de trigo, sal, azúcar, proteína de soja, emulgentes (E-451i, E-450iii), potenciador del sabor (E-621), estabilizante (E-407), antioxidantes (E-301, E-331), conservador (E-250), colorante (E-120)), preparado lácteo (7%) (proteínas lácteas, agua, grasa vegetal, estabilizante (E-451ii), aromas y sal), pan rallado (harina de trigo, agua, levadura, colorantes naturales (E-100 y E-160c)), almidón de maíz y sal.	Proteínas 9 g
	Grasas 6 g
	Hidratos de carbono 26 g
	Kj 817
	Kcal 195
ALERGENOS Contiene gluten, soja, leche	

PREPARACIÓN

Freír siempre sin descongelar y poner pocas unidades en cada tanda para que el aceite no se enfríe.

En sartén:

1. Utilizar abundante aceite y dejar calentar hasta que humee.
2. Freír el san jacobito a fuego medio alto hasta que esté dorado.

En freidora: Freír a temperatura máxima (180°C) y dejar dorar 3 ó 4 minutos.

CONSERVACIÓN

En el congelador con estrellas:

- * 1 semana
- ** 1 mes
- *** (a -18°C): ver fecha de consumo preferente.

Mantener a -18°C

No volver a congelar una vez descongelado

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

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

Aerobios mesófilos	< 10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias lactosa +	< 10 ⁴ ufc/g
E.coli	< 10 ² ufc/g
S.aureus	< 10 ² ufc/g
Listeria monocytogenes	< 10 ² ufc/g
Salmonella	ausencia/25g

Elaborado, revisado y aprobado por:	<i>Joan Buch</i>
-------------------------------------	------------------

OTRAS CARACTERÍSTICAS

ES
26.02626/SS
CE