

GEDESCO S.A.		FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	
		FECHA	13-05-13
		EDICIÓN	05
CODIGO PRODUCTO	372		
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	MAHESITOS DE JAMÓN SERRANO 4 b x 1 Kg		
FAMILIA	CROQUETAS		
SUBFAMILIA	Croquetas caseras		
PESO NETO UNITARIO	4 Kg		
MARCA	MAHESO		

PRESENTACIÓN

Caja con 4 bolsas de minicroquetas de jamón, de 1 Kg cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Relleno (89%): *Leche* en polvo reconstituida, harina de **trigo**, cebolla, almidón de **trigo**, jamón serrano y curado (9%) (jamón, sal, dextrosa, conservadores (E-250 y E-252) y antioxidante (ascorbato sódico)), aceite de girasol, fécula de patata, margarina, aromas, sal, potenciador del sabor (glutamato monosódico), **apio** y especias. *(Porcentajes calculados en base al relleno)*

Empanado (11%): Pan rallado (harina de **trigo**, agua, levadura y sal), agua, harina de **trigo**, proteína de **soja**, albúmina de **huevo**, espesante (E-464) y conservador (sorbato potásico).

ALÉRGENOS

Contiene: gluten, leche, soja, apio y huevo.

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

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Fría las croquetas directamente en sartén o freidora en abundante aceite bien caliente (190°C) durante **2.5 a 3** minutos hasta que estén bien doradas.

CONSERVACIÓN

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

Una vez descongelado no volver a congelar.

Plato precocinado ultracongelado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	100g	Porción de 100 g / 9 uds	% Ingesta de Referencia por porción*
Energía (kcal/kJ)	206 / 865	206 / 865	10%
Grasas (g)	9,2	9,2	13%
de las cuales saturadas (g)	2,9	2,9	14%
Hidratos de carbono (g)	25,2	25,2	10%
de los cuales azúcares (g)	3,8	3,8	4%
Fibra alimentaria (g)	0,7	0,7	-
Proteínas (g)	5,4	5,4	11%
Sal (g)	1,5	1,5	24%

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Este envase contiene 10 porciones de aproximadamente 100 gramos.

Frontal
Cada porción de 100 g contiene
Energía
206 kcal
10% IR*

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

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:	<i>Magda Serra</i>
-------------------------------------	--------------------

OTRAS CARACTERÍSTICAS

SIN GRASAS HIDROGENADAS
SIN COLORANTES