

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

FECHA	04-04-16	EDICIÓN	01
-------	----------	---------	----

CODIGO PRODUCTO	2370
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	FINGERS DE MOZZARELLA 4b x 1 kg
FAMILIA	FINGERS
SUBFAMILIA	Varitas de queso
PESO NETO UNITARIO	4 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 4 bolsas de varitas de mozzarella, de 1000g cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

PORCIONES EMPANADAS DE MOZZARELLA

Mozzarella (50%) [**leche** pasteurizada de vaca, proteína de **leche**, sal, acidulante (E 330), cuajo, fermentos lácticos, conservador (E202)], pan rallado [harina de **trigo**, agua, gluten de **trigo**, grasa de palma, levadura, orégano, sal, dextrosa, cacao, gasificantes (E 450, E 500), harina de maíz, emulgente (E471)], agua, aceite de girasol, aroma natural (contiene **leche**) y fibra de **trigo** y espesante (E 461).

ALÉRGENOS:

Contiene gluten, leche.

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

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Sartén o Freidora: Freír directamente sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180°C) durante 2-2.5 minutos hasta que estén doradas.

Horno: Precalentar el horno hasta llegar a 200°C. Poner las unidades deseadas en una bandeja de horno a media altura durante 7-8 minutos. Si el horno es de aire, reducir unos minutos.

CONSERVACIÓN

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

Una vez descongelado no volver a congelar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	Porción de 100g /5 uds	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	1501/361	1501/361	18%
Grasas (g)	24	24	34%
de las cuales saturadas (g)	11	11	55%
Hidratos de carbono (g)	24	24	9%
de los cuales azúcares (g)	2,9	2,9	3%
Fibra alimentaria (g)	2,3	2,3	-
Proteínas (g)	12	12	24%
Sal (g)	0,88	0,88	15%

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

Este envase contiene 10 porciones de aproximadamente 100 gramos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100g: Valor energético: 1501 kJ/361 kcal. Grasas: 24 g, de las cuales saturadas: 11 g. Hidratos de carbono: 24 g, de los cuales azúcares: 2.9 g. Fibra alimentaria: 2.3 g. Proteínas: 12 g. Sal: 0.88 g

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

Peso unitario aproximado: 20g

Posibles claim's:

SIN GRASAS HIDROGENADAS
SIN COLORANTES ARTIFICIALES