

<b>GEDESCO S.A.</b>	<b>FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
---------------------	-----------------------------------------

<b>FECHA</b>	05-06-20	<b>EDICIÓN</b>	04
--------------	----------	----------------	----

<b>CODIGO PRODUCTO</b>	62
<b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO</b>	TRUFAS HELADAS 50 ud 750g
<b>FAMILIA</b>	TRUFAS
<b>SUBFAMILIA</b>	
<b>PESO NETO UNITARIO</b>	750g
<b>MARCA</b>	MAHESO

<b>PRESENTACIÓN</b>
---------------------

Caja de 750g conteniendo 50 trufas heladas.

<b>COMPOSICIÓN CUALITATIVA</b>
--------------------------------

TRUFAS HELADAS. PRODUCTO ULTRACONGELADO

Ingredientes: Cobertura de chocolate (pasta cacao, azúcar, emulgente: lecitina de **soja** y aroma natural de vainilla), **nata** fresca pasteurizada (35% M.G.), granillo de chocolate (pasta de cacao, azúcar, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla y aroma de brandy), aroma de brandy y aroma de trufa. Contenido mínimo en cacao: 35%. Consultar **trazas de alérgenos**

ALÉRGENOS:

contiene **soja, leche**

Puede contener trazas de **frutos de cáscara**.

<b>PREPARACIÓN</b>
--------------------

Para consumirlo se recomienda sacarlo del congelador y descongelar en frío durante unos 10 minutos

No volver a congelar una vez descongelado el producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	Porción de 45g / 3 uds aprox	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	2049 / 492	923 / 222	11%
Grasas (g)	32,6	14,7	21%
de las cuales saturadas (g)	20,8	9,4	47%
Hidratos de carbono (g)	42,2	19,0	7%
de los cuales azúcares (g)	36,1	16,2	18%
Fibra alimentaria (g)	2,3	1,0	-
Proteínas (g)	6,3	2,8	6%
Sal (g)	0,25	0,11	2%

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

Este envase contiene 16 porciones aproximadamente

<b>CONSERVACIÓN</b>
---------------------

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

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Producto ultracongelado

Vida útil: 18 meses

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE CON MES/AÑO

**Consumir preferentemente antes del fin de**

<b>ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS</b>
---------------------------------

Aerobios mesófilos	<10.000 ufc/g
Enterobacterias	<50 ufc/g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g
S.aureus	<50 ufc/g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g
Salmonella	ausencia/ 25g

<b>OTRAS CARACTERÍSTICAS</b>
------------------------------

<b>ALÉRGENOS</b>	<b>¿Presente como ingrediente?</b>	<b>¿Posible presencia por contaminación?</b>
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja	<b>SI</b>	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<b>SI</b>	-
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellana, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	<b>SI</b>
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro (como SO <sub>2</sub> )	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

*En base a la información facilitada por nuestros proveedores*

Elaborado, revisado y aprobado por:	<i>Dpto. Calidad</i>
-------------------------------------	----------------------