

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

<b>FECHA</b>	14-01-21	<b>EDICIÓN</b>	07
--------------	----------	----------------	----

<b>CODIGO PRODUCTO</b>	320
<b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO</b>	CANELÓN DE ATUN C/BECH-MAMÁ-15b x 300g
<b>FAMILIA</b>	CANELÓN
<b>SUBFAMILIA</b>	Canelón atún
<b>PESO NETO UNITARIO</b>	4,5 Kg
<b>MARCA</b>	MAHESO

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

Caja con 15 bandejas de canelones de atún, de 300 g cada una.

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

CANELÓN DE ATÚN CON TOMATE Y QUESO EMMENTAL. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: agua, **atún** en aceite (12 %) (**atún** 95%, aceite de girasol, sal), pasta alimenticia fresca (harina y sémola de **trigo**, agua), tomate (9%), aceite de girasol, **queso** Emmental (4%), **leche** desnatada en polvo, pimiento rojo, cebolla, harina de **trigo**, almidón, zanahoria, almidón modificado, preparado **lácteo** (**lactosa**, grasa de **leche**, proteína de **leche**), pan rallado (harina de **trigo**, harina integral de **trigo**, levadura, sal), sal, azúcar, especias .

#### ALÉRGENOS

Contiene trigo, leche y pescado.

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

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

No es necesario descongelar.

Microondas: Retirar el envoltorio de plástico y calentar a máxima potencia (800W) durante 7-8 minutos.

Horno: Precalentar el horno hasta llegar a 200°C. Retirar el envoltorio de plástico y colocar la bandeja en el horno a media altura. Calentar durante 45-50 min. Para gratinar cambiar el fuego del horno a grill a 200°C.

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

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

Una vez congelado no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

## VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	565/135	7%
Grasas (g)	7,1	10%
de las cuales saturadas (g)	3,0	15%
Hidratos de carbono (g)	12	5%
de los cuales azúcares (g)	2,1	2%
Fibra alimentaria (g)	1,7	-
Proteínas (g)	5,2	10%
Sal (g)	0,43	7%

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

## ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor objetivo	valor máximo	unidades
Enterobacterias	< 1000	10000	ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10	100	ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10	100	ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	100	ufc/g
<i>Salmonella</i>	ausencia/25g	ausencia/25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10	100	ufc/g

## OTRAS CARACTERÍSTICAS

**Posibles declaraciones:**

- ✓ SIN GRASAS HIDROGENADAS
- ✓ SIN CONSERVANTES
- ✓ SIN COLORANTES
- ✓ SIN ACEITE DE PALMA

Vida útil: **24 meses.**

Elaborado, revisado y aprobado por:

**Depto. Calidad**