

GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO TECHNICAL SHEET OF THE PRODUCT
--------------	--

FECHA/DATE	18-03-22	EDICIÓN/EDITION	04
------------	----------	-----------------	----

CODIGO PRODUCTO/ PRODUCT CODE	505
DESCRIPCIÓN PRODUCTO/PRODUCT DESCRIPTION	TEMPURA DE VERDURA 5b x 1kg
FAMILIA/FAMILY	Frituras
SUBFAMILIA/SUBFAMILY	Verduras rebozadas
PESO NETO UNITARIO/NET WEIGHT	5 kg
MARCA/BRAND	MAHESO

PRESENTACIÓN / PRESENTATION

Caja con 5 bolsas de tempura de verduras, de 1 kg cada una.

Box with 5 bags of vegetable tempura, 1 kg each.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA / QUALITATIVE COMPOSITION

MEZCLA DE VEGETALES. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: Vegetales (52%) (en proporción variable: berenjena, calabacín, pimiento rojo, zanahoria, cebolla), agua, preparado para rebozar (harina de **trigo**, almidón, harina de maíz, gasificantes (E 500, E 450), almidón modificado), aceites vegetales (*), pan rallado (harina de **trigo**, levadura, sal), sal. (*) Ver tipo de aceite impreso debajo del número de lote. Consultar **trazas de alérgenos**.

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

--

VEGETABLE MIXTURE. DEEP FROZEN PREPARED DISH.

Ingredients: Vegetables (52%) (in variable proportion: aubergine, courgette, red pepper, carrot, onion), water, batter mix (**wheat** flour, starch, corn flour, raising agents (E 500, E 450), modified starch), vegetable oils (*), breadcrumbs (**wheat** flour, yeast, salt), salt. (*) See oil type printed below lot number. Consult **traces of allergens**.

This product has been made in a factory that uses: **milk, egg, soy, fish, crustaceans, molluscs, nuts, mustard and celery**.

PREPARACIÓN / COOKING INSTRUCTIONS

No es necesario descongelar.

Sartén o freidora: Freís directamente las verduras sin descongelar en sartén o freidora, en abundante aceite bien caliente (180°C), durante 2-3 minutos hasta que estén bien doradas.

Horno: Precalentar el horno a 200°C, poner las verduras sin aceite en la bandeja e introducirla a media altura unos 11-12 minutos en el horno de aire.

Sugerencia de consumo: Puede acompañarse con salsa soja.

--

There is no need to defrost.

Frying pan or fryer: Fry the vegetables directly without defrosting in a frying pan or fryer, in plenty of hot oil (180°C) for 2-3 minutes, until they are well browned.

Oven: Preheat the oven to 200°C, put the vegetables without oil in the tray and insert it at medium height for 11-12 minutes in the fan assisted oven.

Suggestion: It can be accompanied with soy sauce

Mod. R2220	Rev. 0 / 7-1-98	Ed. 0	Pág. /Pasa a pag.
------------	-----------------	-------	-------------------

GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO TECHNICAL SHEET OF THE PRODUCT
---------------------	--

CONSERVACIÓN / CONSERVATION

A -18°C: ver fecha de consumo preferente.
Una vez descongelado no volver a congelar.
Plato preparado ultracongelado.

--

At -18°C: see best before date.
Once thawed, do not refreeze.
Deep frozen ready meal.

VALORES NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES
--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	846/203	10%
Grasas (g)	14	19%
de las cuales saturadas (g)	4,8	24%
Hidratos de carbono (g)	16	6%
de los cuales azúcares (g)	3,7	4%
Fibra alimentaria (g)	2,5	-
Proteínas (g)	3,2	6%
Sal (g)	0,5	8%

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

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL HAZARDS
--

	valor objetivo	valor máximo	unidades
Enterobacterias	< 1000	10000	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS / OTHER FEATURES
--

Posibles declaraciones:

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

Vida útil: 18 meses.

--

Possible Claims:

- ✓ FREE FROM HYDROGENATED FATS
- ✓ FREE FROM COLORANTS

GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO TECHNICAL SHEET OF THE PRODUCT
---------------------	--

- ✓ FREE FROM PRESERVATIVES
- ✓ FREE FROM PALM OIL

Shelf life: 18 months.

Elaborado, revisado y aprobado por Prepared, reviewed and approved by:	<i>Dpto. Calidad/Quality Department</i>
---	--

Mod. R2220	Rev. 0 / 7-1-98	Ed. 0	Pág. /Pasa a pag.
------------	-----------------	-------	-------------------