

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

FECHA/DATE	03-01-19	EDICIÓN/EDITION	09
-------------------	----------	------------------------	----

CODIGO PRODUCTO/PRODUCT CODE	1009
DESCRIPCIÓN PRODUCTO/DESCRIPTION PRODUCT	CHURROS LAZO 8 b x 500 g HIG
FAMILIA/FAMILY	CHURROS
SUBFAMILIA/SUBFAMILY	Churros
PESO NETO UNITARIO/NET WEIGHT	3,2 Kg
MARCA/BRAND	MAHESO

PRESENTACIÓN/PRESENTATION

Caja con 8 bolsas de churros lazo, de 500 g cada una.
Box with 8 bags of Churros lazo, 500 g each

COMPOSICIÓN CUALITATIVA/QUALITATIVE COMPOSITION
--

CHURRO LAZO. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: Agua, harina de **trigo**, suero de **leche**, sal y azúcar. Consultar **trazas de alérgenos**.

ALERGENOS

Contiene trigo y leche.

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

LOOP CHURRO. FROZEN PREPARED DISH.

Ingredients: Water, **wheat** flour, whey (**milk**), salt and sugar. Consult **traces of allergens**.

ALLERGEN

It contains wheat and milk.

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

PREPARACIÓN/PREPARATION

No es necesario descongelar.

Freír con abundante aceite muy caliente.

En la sartén el tiempo de fritura será de 2 a 3 minutos, buscando el dorado ideal.

En la freidora el tiempo de fritura será de 2,5 a 3 minutos a 180°C.

Recomendaciones: Es aconsejable freír en pequeñas cantidades para evitar que se peguen entre ellos en la sartén o freidora. Espolvorear los churros con azúcar una vez fritos

It is not necessary to defrost.

Fry in very hot oil.

In the skillet frying time is 2 to 3 minutes, looking for the ideal golden.

In the fryer frying time will be 2.5 to 3 minutes at 180 ° C.

Recommendations: It is advisable to fry in small amounts to prevent sticking them in the pan or fryer. Sprinkle with sugar churros Once fried.

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

VALORES NUTRICIONALES/NUTRITIONAL FACTS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	707/167	8%
Grasas (g)	0,8	1%
de las cuales saturadas (g)	0,3	2%
Hidratos de carbono (g)	33	13%
de los cuales azúcares (g)	8,5	9%
Fibra alimentaria (g)	2,2	-
Proteínas (g)	5,9	12%
Sal (g)	1,3	21%

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS/MICROBIOLOGICAL ASPECTS

	valor objetivo/Target value	valor máximo/maximu m value	Unidades/unit s
Enterobacterias /Enterobacteriaceae	< 1000	10000	ufc/g
Clostridium Perfringens	< 10	100	ufc/g
E.coli	< 10	100	ufc/g
S.aureus	< 10	100	ufc/g
Salmonella	Ausencia(absence)/25 g	Ausencia(absence)/25 g	
Listeria monocytogenes	< 10	100	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS/OTHER FEATURES

Posibles CLAIM'S/ Possible CLAIM'S:

SIN GRASAS HIDROGENADAS/FREE OF HYDROGENATED FATS
 SIN CONSERVANTES/FREE OF PRESERVINGS
 SIN COLORANTES/FREE OF COLOURINGS
 SIN ACEITE DE PALMA

Peso unitario aproximado/ Approximate Unit Weight: 25 g.
 20 uds bolsa/aprox/ 20 units bag/aprox

Vida útil/ Shelflife: 18 meses/18 months

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