

GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO PRODUCT DESCRIPTION SHEET
--------------	---

FECHA DATE	13-02-18	EDICIÓN EDITION	01
---------------	----------	--------------------	----

CODIGO PRODUCTO / PRODUCT CODE	3409
DESCRIPCIÓN PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION	CROQUETA RECETA MAESTRA ESPINACAS & QUESO CABRA 3b x 1kg
FAMILIA / FAMILY	CROQUETAS
SUBFAMILIA / SUBFAMILY	Croquetas
PESO NETO UNITARIO /UNIT NET WEIGHT	3 Kg
MARCA / BRAND	MAHESO

PRESENTACIÓN / PRESENTATION

Caja con 3 bolsas de croquetas, de 1 Kg cada una.
Box with 3 bags of croquettes, 1 kg each.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA / QUALITATIVE COMPOSITION

CROQUETAS RECETA MAESTRA ESPINACAS Y QUESO DE CABRA. PLATO PREPARADO ULTRA CONGELADO.

Relleno (88%): producto **lácteo** reconstituido (agua, **lactosa**, grasa de **leche**, proteínas de **leche**), espinacas (19%), **queso** de cabra (15%), harina de **trigo**, almidón de maíz y de **trigo**, cebolla, aroma natural (contiene **leche**), sal, aceite de girasol y especias. (*Porcentajes calculados en base al relleno*).

Empanado: pan rallado (harina de **trigo**, agua, levadura, sal, dextrosa y cacao), agua, harina de **trigo**, sal y almidón modificado. Consultar **trazas de alérgenos**.

ALÉRGENOS

Contiene trigo y leche.

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

CROQUETTES RECIPE MASTER SPINACH AND GOAT CHEESE. FROZEN PREPARED DISH.

Filling (88%): reconstituted **dairy** product (water, **lactose**, **milk** fat, **milk** proteins), spinach (19%), goat **cheese** (15%), **wheat** flour, corn and **wheat** starch, onion, natural flavoring (contains **milk**), salt, sunflower oil and spices. (Percentages calculated based on filling).

Breading: breadcrumbs (**wheat** flour, water, yeast, salt, dextrose and cocoa), water, **wheat** flour, salt and modified starch. Consult **traces of allergens**.

ALLERGENS

Contains wheat and milk.

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

PREPARACIÓN / PREPARATION

No es necesario descongelar.

Fría las croquetas directamente en sartén o freidora en abundante aceite bien caliente (180°C) durante 5-5.5 minutos hasta que estén bien doradas.

No need to defrost.

Fry the croquettes directly in a frying pan or deep fryer in plenty of hot oil (180°C) for 5-5.5 minutes until golden brown.

GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO PRODUCT DESCRIPTION SHEET
---------------------	---

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 defrosted, do not refreeze.
Deep frozen prepared dish.

VALORES NUTRICIONALES / NUTRITIONAL FACTS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	810/194	10%
Grasas (g)	10	15%
de las cuales saturadas (g)	5,8	29%
Hidratos de carbono (g)	18	7%
de los cuales azúcares (g)	3,6	4%
Fibra alimentaria (g)	2,2	-
Proteínas (g)	6,4	13%
Sal (g)	1,0	17%

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA POR 100g: Valor energético: 810 kJ/194 kcal. Grasas: 10 g, de las cuales saturadas: 5.8 g. Hidratos de carbono: 18 g, de los cuales azúcares: 3.6 g. Fibra alimentaria: 2.2 g. Proteínas: 6.4 g. Sal: 1.0 g

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIAL HAZARDS
--

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

GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO PRODUCT DESCRIPTION SHEET
---------------------	---

OTRAS CARACTERÍSTICAS / OTHERS

Posibles Claim´s:

SIN GRASAS HIDROGENADAS
SIN COLORANTES
SIN ACEITE DE PALMA
CLEAN LABEL MAHESO

Peso pieza 36 gr. aprox

Vida útil 18 meses

Possible Claims:

FREE FROM HYDROGENATED FATS
FREE FROM COLORANTS
FREE FROM PALM OIL
CLEAN LABEL MAHESO

Piece weight 36 gr. approx

Shelf life 18 months

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

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