

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

FECHA/DATE	29-09-21	EDICIÓN/EDITION	02
-------------------	----------	------------------------	----

CODIGO PRODUCTO/ PRODUCT CODE	3430
DESCRIPCIÓN PRODUCTO/PRODUCT	CANELONES RECETA MAESTRA FOIE Y TRUFA 12e x 300g
FAMILIA/FAMILY	CANELÓN
SUBFAMILIA/SUBFAMILY	Canelón
PESO NETO UNITARIO/NET WEIGHT	3 6 kg
MARCA/BRAND	MAHESO

PRESENTACIÓN / PRESENTATION

Caja con 12 estuches de canelones, de 300g cada uno.
Box with 12 cases of cannelloni, 300g each.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA / QUALITATIVE COMPOSITION
--

CANELÓN CON BLOC DE FOIE GRAS Y TRUFA. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: agua, harina de **trigo**, carne de cerdo (8%), carne de ave (pollo y/o gallina) (7%), sémola de **trigo**, aceite de girasol, bloc de foie gras (3%) (hígado de pato graso, agua, azúcar, conservador: nitrito de sodio; vino de Oporto, Armagnac, pimienta blanca, antioxidante: ácido ascórbico), cebolla, **queso** Emmental (2%), **leche** desnatada en polvo, almidón modificado, producto **lácteo** en polvo (**lactosa**, grasa de **leche**, proteínas de la **leche**), almidón de maíz, pan rallado (harina de **trigo**, agua, levadura), sal, zanahoria, trufa (0,3%), brandy, aroma natural, especias, harina de trompeta negra deshidratada. Consultar **trazas alérgenos**.

ALERGENOS:

Contiene trigo, leche.

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

--

CANNELLON WITH FOIE GRAS BLOCK AND TRUFFLE. FROZEN PREPARED DISH.

Ingredients: water, **wheat** flour, pork (8%), poultry (chicken and / or hen) (7%), **wheat semolina**, sunflower oil, block of foie gras (3%) (liver of Fatty duck, water, sugar, preservative: sodium nitrite; Port wine, Armagnac, white pepper, antioxidant: ascorbic acid), onion, Emmental **cheese** (2%), skimmed **milk** powder, modified starch, powdered **milk** product (**lactose**, **milk** fat, **milk** proteins), cornstarch, breadcrumbs (**wheat** flour, water, yeast), salt, carrot, truffle (0.3%), brandy, natural flavor, spices, trumpet flour dehydrated black. Consult **traces of allergens**.

ALLERGENS:

Contains wheat, milk.

This product has been manufactured in a factory that uses: **eggs, soybeans, crustaceans, fish, mollusks, nuts and celery**.

PREPARACIÓN / COOKING INSTRUCTION
--

No es necesario descongelar.

Microondas: Retirar el envoltorio de plástico, colocar el producto en un recipiente adecuado (Debe retirarse del envase de aluminio y ponerse en un recipiente adecuado para microondas) y calentar a máxima potencia (800W) durante 9 minutos.

Horno: Precalentar el horno hasta llegar a 220°C. Retirar el envoltorio de plástico y colocar la bandeja en el horno a media altura (Se recomienda papel vegetal). Calentar durante 40-45 minutos. Para gratinar cambiar el fuego del horno a grill a 200°C.

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
---------------------	--

It is not necessary to defrost.

Microwave: Remove the plastic wrap, place the product in a suitable container (It must be removed from the aluminum container and placed in a microwave suitable container) and heated at full power (800W) for 9 minutes.

Oven: Preheat the oven to 220°C. Remove the plastic wrap and place the tray in the oven at half height (oven paper recommended). Heat for 40-45 minutes. To grill change the fire of the grill oven at 200°C.

CONSERVACIÓN / PRESERVATION

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

Si se descongela, no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

--

To -18°C: check best before date.

If thawed, do not refreeze.

Deep frozen prepared dish.

VALORES NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	680/163	8%
Grasas (g)	10	14%
de las cuales saturadas (g)	5,3	27%
Hidratos de carbono (g)	9,9	4%
de los cuales azúcares (g)	2,2	3%
Fibra alimentaria (g)	1,7	-
Proteínas (g)	7,3	15%
Sal (g)	0,75	13%

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

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIAL HAZARD
--

	valor objetivo/ Target value	valor máximo/ maximum value	Unidades/ units
Enterobacterias/ <i>Enterobacteriaceae</i>	< 1000	10000	ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10	100	ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10	100	ufc/g
<i>Salmonella spp. (25g)</i>	No detectado	No detectado	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10	100	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS / OTHER FEATURES

Posibles declaraciones:

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

Vida útil: 24 meses.

--

Possible claims:

- ✓ FREE OF HYDROGENATED FATS
- ✓ FREE OF COLOURING
- ✓ FREE OF PRESERVATIVES
- ✓ PALM OIL FREE

Shelf life: 24 months.

Elaborado, revisado y aprobado por:
Prepared, reviewed and approved by:

Depto. Calidad
Quality Department