

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

FECHA/DATE	20-10-22	EDICIÓN/EDITION	05
------------	----------	-----------------	----

CODIGO PRODUCTO/ PRODUCT CODE	2381
DESCRIPCIÓN PRODUCTO/PRODUCT DESCRIPTION	FINGERS DE MOZZARELLA 15x240g
FAMILIA/FAMILY	FINGERS
SUBFAMILIA/SUBFAMILY	VARITAS DE MOZZARELLA
PESO NETO UNITARIO/NET WEIGHT	3,6 kg
MARCA/BRAND	MAHESO

PRESENTACIÓN/PRESENTATION

Caja con 15 estuches de varitas de mozzarella, de 240g cada una.

Box with 15 cases of mozzarella fingers, 240g each.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA/QUALITATIVE COMPOSITION

PALITOS DE MOZZARELLA. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: Mozzarella (47%) (contiene **leche**), preparado para rebozar [harina de **trigo** y de maíz, agua, **gluten de trigo**, sal, aceite de oliva, levadura, orégano, almidon, dextrosa, cacao, gasificantes (E 450, bicarbonato sódico), emulgente (E461)], agua, aceites vegetales (*), aroma (cotiene **leche**) y fibra de **trigo**. (*) Ver tipo de aceite impreso debajo del número de lote. Consultar **trazas de alérgenos**.

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

--

MOZZARELLA STICKS. DEEP FROZEN, READY-MADE DISH.

Ingredients: **Mozzarella** (47%) (contains **milk**), water, coating mix [**wheat** and corn flour, water, **wheat gluten**, salt, olive oil, yeast, oregano, starch, dextrose, cocoa, raising agents (E 450, sodium bicarbonate), emulsifier (E 461)], water, vegetables oils (*), flavoring (contains **milk**), and **wheat** fiber. (*) See oil type printed below lot number. Consult **traces of allergens**.

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

PREPARACIÓN/PREPARATION

No es necesario descongelar.

Sartén/Freidora: Freír directamente sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180°C) durante 2 minutos hasta que estén doradas.

Horno: Precalentar el horno hasta llegar a 200°C. Poner las unidades deseadas en una bandeja de horno a media altura durante 7-8 minutos. Si el horno es de aire, reducir unos minutos.

Sugerencia: freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite de fritura.

--

It is not necessary to defrost.

Skillet / Fryer: Fry directly without thawing in plenty of hot oil (180 °C) for 2 minutes until golden brown.

Oven: Preheat the oven up to 200 °C. Put the desired units on a baking sheet halfway up for 7-8 minutes. If the oven is air, reduce minutes.

Tip: fry in small amounts to avoid altering the temperature of the frying oil.

CONSERVACIÓN/CONSERVATION

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

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

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

--

At -18 °C: check best before date.
Once thawed, do not refreeze.
Deep frozen, ready-made dish.

VALORES NUTRICIONALES / NUTRITIONAL FACTS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (Kj/Kcal)	1263/303	15%
Grasas (g)	17	25%
de las cuales saturadas (g)	7,2	36%
Hidratos de carbono (g)	22	8%
de los cuales azúcares (g)	1,3	1%
Fibra alimentaria (g)	1,6	
Proteínas (g)	14	27%
Sal (g)	1,6	27%

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

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS/MICROBIOLOGICAL ASPECTS
--

	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>Salmonella spp (25g)</i>	No detectado	No detectado	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10	100	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS/ OTHER FEATURES

Posibles declaraciones/ Possible claims:

- ✓ SIN GRASAS HIDROGENADAS/ FREE OF HYDROGENATED FATS
- ✓ SIN COLORANTES/ FREE OF COLOURINGS
- ✓ SIN ACEITE DE PALMA

Vida útil/Shelf life: 18 meses/months.

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