GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

FECHA	14-06-13	EDICIÓN	03

CODIGO PRODUCTO	487
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	CROQUETAS DE COCIDO 4 b x 1 kg
FAMILIA	CROQUETAS
SUBFAMILIA	Croquetas caseras
PESO NETO UNITARIO	4 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 4 bolsas de croquetas de cocido, de 1 Kg cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Relleno (88%): Pechuga de ave (37%), ***leche*** en polvo reconstituida, pollo* y pavo* (9,5%), margarina (grasa y aceite vegetales (palma y girasol), agua, sal, emulgente (E471), acidulante (ácido cítrico) y aromas), cebolla, carne de cerdo (7,1%), almidón de maíz, harina de ***trigo***, carne de vacuno (3,9%), jamón serrano (2,2%) (Jamón, sal, dextrosa, conservadores (E250 y E252) y antioxidante (ascorbato sódico)), almidón modificado, sal, vino, zanahoria, ***apio***, puerro y aroma. *(Porcentajes calculados en base al relleno).*

Empanado (12%): pan rallado (harina de ***trigo***, levadura, sal, dextrosa y cacao), harina de ***trigo***, almidón modificado y sal.

**Carne separada mecánicamente de pollo y pavo.*

ALÉRGENOS

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

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**100g**	**Porción de 100 g / 3 uds**	***% Ingesta de Referencia por porción****
Energía (kcal/kJ)	199 / 833	199 / 833	10%
Grasas (g)	10,1	10,1	14%
de las cuales saturadas (g)	4,7	4,7	23%
Hidratos de carbono (g)	12,1	12,1	5%
de los cuales azúcares (g)	3,1	3,1	3%
Fibra alimentaría (g)	3,4	3,4	-
Proteínas (g)	13,3	13,3	27%
Sal (g)	1,6	1,6	26%

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)
Este envase contiene 3 porciones de aproximadamente 100 gramos.

Frontal
Cada porción de 100 g contiene
Energía
199 kcal 10% *IR**

CONSERVACIÓN

A -18ºC: ver fecha de consumo preferente.
Una vez congelado no volver a congelar
Plato preparado ultracongelado

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

(valores de referencia Real Decreto 3484/2000 (derogado))

Aerobios mesófilos	*n=5, c=2*	m=10^5	M=10^6	
Enterobacterias lac.+	*n=5, c=2*	m=10^3	M=10^4	
E.coli	*n=5, c=2*	m=10	M=10^2	
S.aureus	*n=5, c=2*	m=10	M=10^2	
Salmonella	*n=5, c=0*	m=M	ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	*n=5, c=0*	m=M	100 ufc/g	(referencia Reglamento CE 2073/2005)

Elaborado, revisado y aprobado por:	*Magda Serra*

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Posibles CLAIMS:

SIN GRASAS HIDROGENADAS
SIN COLORANTES