

GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
--------------	----------------------------------

FECHA	09-02-17	EDICIÓN	02
-------	----------	---------	----

CODIGO PRODUCTO	119
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	ALITAS DE POLLO 3b x 1 kg
FAMILIA	CARNES
SUBFAMILIA	Alitas
PESO NETO UNITARIO	3 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 3 bolsas de alitas, de 1 Kg cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

ALITAS DE POLLO ADOBADAS, HORNEADAS. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: Alitas de pollo (89%), agua, almidón, sal, proteína de **soja**, especias, harina de **trigo**, espesante (goma de guar), regulador de acidez (E 450), azúcar, potenciador del sabor (glutamato monosódico), antioxidante (E 316) y aceite de colza. Consultar **trazas de alérgenos**.

ALÉRGENOS

Contiene **gluten** y **soja**.

Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: **leche, huevo, apio y mostaza**

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Sartén o freidora: Freír en abundante aceite a 170 - 180°C durante 5-6 minutos.

Microondas: Poner las alitas en un plato y calentar a máxima potencia (800 WW), 4 unidades: 6-7 minutos, 6 unidades: 7-8 minutos.

Horno: Precalentar el horno a 230°C, colocar el producto directamente congelado en el horno a media altura y calentar durante 30-35 minutos. Si el horno tiene la opción de aire (Turbo) reducir el tiempo unos minutos.

CONSERVACIÓN

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

Una vez descongelado o volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	823 / 198	10%
Grasas (g)	13	18%
de las cuales saturadas (g)	5,3	27%
Hidratos de carbono (g)	3,3	1%
de los cuales azúcares (g)	0,7	1%
Fibra alimentaria (g)	1,4	-
Proteínas (g)	17	34%
Sal (g)	1,8	17%

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

Este envase contiene 10 porciones aproximadamente.

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

GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
---------------------	---

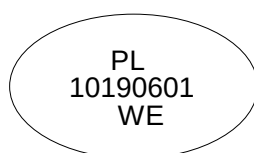
ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	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

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Vida útil 18 meses.

Peso unitario variable



Elaborado, revisado y aprobado por:	<i>Joan Buch</i>
-------------------------------------	------------------