

FECHA: 05-11-24 ED: 00

| | |
|----------------------|------------------------------|
| CÓDIGO PRODUCTO | 88918 |
| DESCRIPCIÓN PRODUCTO | CANELON DE MARISCO 15b x280g |
| FAMILIA | CANELONES |
| SUBFAMILIA | canelones |
| PESO NETO UNITARIO | 4,20 kg |
| MARCA | MAHESO |

PRESENTACIÓN

Caja con 15 bandejas de canelón de marisco, de 280 g cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

CANELONES DE MARISCO. PLATO PREPARADO ULTRACongelado.

Ingredientes: agua, pasta alimenticia fresca (harina de **trigo**, sémola de **trigo**, agua), aceite de nabina, gamba (5%) [gamba (**crustáceos**), estabilizantes: trifosfatos, polifosfatos; conservador: **metabisulfito sódico**], merluza 4% (**pescado**), cefalópodos cocidos (3,5%) (sepia (1,8%)(**moluscos**), potas (1,7%) (**moluscos**), agua, sal], harina de **trigo**, queso cheddar [**leche** pasteurizada, fermentos lácticos (**leche**), sal, estabilizante: cloruro cálcico; cuajo, colorante: carotenos), almidón modificado, texturizado de **trigo**, **leche** desnatada en polvo, **leche** entera en polvo, tomate, almidón de maíz, cebolla, sal, cebolla frita, pimiento rojo frito, vino, ajo, nata pasteurizada (**leche**), aromas naturales (contiene **crustáceos**, **pescado**, **moluscos**), **pescado** de roca, rape (**pescado**), especias, cangrejo (0,03%) (**crustáceos**), aceite de oliva, zanahoria, **apio**, puerro, pan rallado (harina de **trigo**, levadura, sal).

Puede contener trazas de **huevo, soja, frutos de cáscara, mostaza**.

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Horno: Precalentar hasta llegar a 200 °C. Retirar el envoltorio de plástico y colocar la bandeja a media altura. Calentar durante 50-55 minutos. Para gratinar, cambiar el fuego del horno a grill.

Microondas: Retirar el envoltorio de plástico y colocar el producto en un recipiente apto para microondas (retirando la bandeja de aluminio) y calentar a máxima potencia (800W) durante 9-10 minutos.

CONSERVACIÓN

A -18°C: ver fecha de consumo preferente (antes del fin de).

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Cocinar completamente el producto antes de su consumo.

Plato preparado ultracongelado.

VALORES NUTRICIONALES

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA | 100g | % IR* |
|-------------------------------|---------|-------|
| Valor energético (kJ/kcal) | 521/124 | 6% |
| Grasas (g) | 4,1 | 6% |
| de las cuales saturadas (g) | 1,3 | 7% |
| Hidratos de carbono (g) | 17 | 7% |
| de los cuales azúcares (g) | 1,9 | 2% |
| Fibra alimentaria (g) | - | - |
| Proteína (g) | 4,6 | 9% |
| Sal (g) | 0,8 | 13% |

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

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

| | valor objetivo | valor máximo | unidades |
|--------------------------------|----------------|--------------|----------|
| Enterobacterias | < 1000 | 10000 | ufc/g |
| <i>Clostridium perfringens</i> | <10 | 100 | ufc/g |
| <i>Escherichia coli</i> | <10 | 100 | ufc/g |
| <i>Salmonella</i> spp. (25g) | no detectado | no detectado | - |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | <10 | 100 | ufc/g |

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Vida útil: 24 meses



Elaborado, revisado y aprobado por:

Departamento de Calidad