GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO TECHNICAL SHEET

FECHA / DATE	15-01-20	EDICIÓN / EDITION	05

CODIGO PRODUCTO / PRODUCT CODE	412
DESCRIPCIÓN PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION	BUÑUELOS DE BACALAO 5 b x 800 g
FAMILIA / FAMILY	BUÑUELOS DE BACALAO
SUBFAMILIA / SUBFAMILY	Buñuelos de bacalao
PESO NETO UNITARIO / UNIT NET WEIGHT	4,0 Kg
MARCA / BRAND	MAHESO

PRESENTACIÓN / PRESENTATION

Caja con 5 bolsas de buñuelos de bacalao, de 800 g cada una.

Box with 5 bags of cod fritters, 800 g each.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA / QUALITATIVE COMPOSITION

BUÑUELOS DE BACALAO. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO

Ingredientes: Agua, harina de ***trigo***, aceite de girasol, ***bacalao*** (6%), ***pescado*** blanco (5%), suero de ***leche***, gasificantes (E 450, bicarbonato sódico), almidón de ***trigo***, perejil, cebollino, ***huevo*** en polvo, ajo, sal, espesante (E 415) y emulgente (E 472e). Consultar ***trazas de alérgenos.***

ALÉRGENOS:

Contiene gluten, leche, pescado y huevo.

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

COD FRUITS. FROZEN PREPARED DISH

Ingredients: Water, **wheat** flour, sunflower oil, **cod** (6%), white **fish** (5%), **whey**, raising agents (E 450, sodium bicarbonate), **wheat** starch, parsley, chives, powdered **egg**, garlic, salt, thickener (E 415) and emulsifier (E 472e). Check **traces of allergens.**

ALLERGENS:

Contains gluten, milk, fish and egg.

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

PREPARACIÓN / PREPARATION

No es necesario descongelar.

Sartén o freidora: Fría los buñuelos directamente, en abundante aceite bien caliente (180ºC) durante 2'5 - 3 minutos, hasta que estén bien dorados.

En horno: precalentar el horno a 220 ºC, colocar los buñuelos en una bandeja a media altura y hornear durante 9-10 minutos. Se recomienda poner papel vegetal si se dispone.

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

No need to defrost.

Frying pan or deep fryer: Fry the fritters directly, in plenty of hot oil (180ºC) for 2'5 - 3 minutes, until they are golden brown.

In the oven: preheat the oven to 220 ºC, place the fritters on a medium-height tray and bake for 9-10 minutes. It is recommended to put vegetable paper if available.

Suggestion: Fry in small quantities so as not to alter the temperature of the oil during frying.

CONSERVACIÓN / CONSERVATION

A -18ºC: ver fecha de consumo preferente.
Una vez descongelado, no volver a congelar.
Plato precocinado ultracongelado.

At -18ºC: see best before date.
Once thawed, do not refreeze.
Frozen pre-cooked dish.

VALORES NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	939/224	11%
Grasas (g)	10,7	15%
de las cuales saturadas (g)	1,5	8%
Hidratos de carbono (g)	24,5	9%
de los cuales azúcares (g)	1,7	2%
Fibra alimentaria (g)	1,4	-
Proteínas (g)	6,8	14%
Sal (g)	2,4	40%

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

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIAL HAZARDS

	valor objetivo	valor máximo	unidades
Enterobacterias	< 1000	10000	ufc/g
Clostridium Perfringens	< 10	100	ufc/g
E.coli	< 10	100	ufc/g
S.aureus	< 10	100	ufc/g
Salmonella	ausencia/25g	ausencia/25g	
Listeria monocttogenes	< 10	100	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS / OTHER FEATURES

Posibles CLAIM´S:

SIN GRASAS HIDROGENADAS
SIN CONSERVANTES
SIN COLORANTES

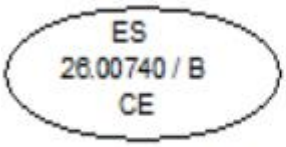
Peso unitario: 12 g aprox.
Vida útil 18 meses

Possible CLAIM´S:

NO HYDROGENATED FATS
NO PRESERVATIVES
NO COLORANTS

Unit weight: 12 g approx.
Shelf life 18 months

A



B

Ver A o B en el lote

Elaborado, revisado y aprobado por:	*Depto. Calidad*