

FECHA	26-01-23	EDICIÓN	04
CODIGO PRODUCTO	1952		
COMPOSICIÓN PRODUCTO	AROS CEBOLLA NATURAL REBOZADOS 4 b x 750g		
FAMILIA	VERDURAS REBOZADAS		
SUBFAMILIA	Aros de cebolla		
PESO NETO UNITARIO	3 Kg		
MARCA	MAHESO		

PRESENTACIÓN

Caja con 4 bolsas de aros de cebolla rebozados, de 750g cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS. ALIMENTO PREPARADO ULTRACongelado.

Ingredientes: Cebolla (38%), agua, harina de **trigo**, aceite de girasol, almidón de maíz, almidón de **trigo**, sal, levadura, gasificantes (E 500, E 450) y espesantes (E 412, E 415). Consultar **trazas de alérgenos**.

ALÉRGENO

Contiene **trigo**.

Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: **leche, pescado, crustáceos, moluscos, soja, mostaza**

PREPARACIÓN

Sartén o freidora: Freír directamente en abundante aceite bien caliente (180°C) de 1 a 2 minutos hasta que estén bien dorados.

Horno: Precalentar el horno a 220 °C. Colocar el producto en una bandeja a media altura y hornear de 10 minutos aprox.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g
Valor energético (kJ/kcal)	906/216
Grasas (g)	9,5
de las cuales saturadas (g)	1,1
Hidratos de carbono (g)	28,5
de los cuales azúcares (g)	3,2
Fibra alimentaria (g)	0,5
Proteínas (g)	3,8
Sal (g)	0,98

CONSERVACIÓN

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

Una vez descongelado no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

Vida útil 18 meses

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos $\leq 10^6$ ufc/g

Enterobacterias $\leq 10^4$ ufc/g

E.coli $\leq 10^2$ ufc/g

S.aureus $\leq 10^2$ ufc/g

Salmonella ausencia/25g

L. monocytogenes $\leq 10^2$ ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Elaborado, revisado y aprobado por:

Dpto. Calidad