

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

FECHA	09-12-22	EDICIÓN	00
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	6528
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	ALBONDIGA PREFRITA 8b x 500g
FAMILIA	
SUBFAMILIA	
PESO NETO UNITARIO	4 kg
MARCA	

PRESENTACIÓN

Caja con 8 bolsas de 500 g de albóndigas.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

ALBÓNDIGAS DE CARNE PREFRITAS. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: carne de pollo 29%, carne de cerdo 29%, agua, pan rallado (harina de **TRIGO**, agua, levadura, sal), proteína de SOJA texturizada, **HUEVO** líquido pasteurizado, ajo, pimienta negra, perejil, sal, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal y corrector de acidez E330) y aceite de girasol. PUEDE CONTENER MOSTAZA.

ALÉRGENOS

Contiene **trigo, huevo, soja**

Puede contener **mostaza**

PREPARACIÓN

Freidora: freír en abundante aceite a 175°C durante 3-4 minutos aproximadamente hasta que el producto esté dorado. Horno: precalentar el horno a 200°C y en una bandeja de rejilla extender el producto y hornear durante 10 minutos aproximadamente.

Microondas: introducir 250g en un recipiente adecuado para microondas y calentar a máxima potencia durante 4-5 minutos.

CONSERVACIÓN

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

Una vez descongelado no volver a congelar

Plato preparado ultracongelado.

Vida útil 18 meses

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

VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g
Valor energético (kJ/kcal)	728/174
Grasas (g)	7,6
de las cuales saturadas (g)	2,4
Hidratos de carbono (g)	9,3
de los cuales azúcares (g)	1,7
Proteínas (g)	16,6
Sal (g)	1,58

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor objetivo	valor máximo	
Enterobacterias	< 1000	10000	ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	no detectado/25g	no detectado/25g	

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Peso pieza: 15g +/- 15%

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

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