

	FECHA	22-07-15	EDICIÓN	00
CODIGO PRODUCTO	2868			
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	CANELÓN DE ATÚN DE MAMÁ SECO 80 unid			
FAMILIA	CANELONES			
SUBFAMILIA	Canelón seco			
PESO NETO UNITARIO	4 Kg			
MARCA	MAHESO			

PRESENTACIÓN

Caja de 4 Kg, con 80 canelones, organizados en bandejas.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

CANELONES DE ATÚN SIN BECHAMEL. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: Relleno (68%): **Atún** en aceite (35%) [**atún**, aceite de girasol, sal], tomate, pimiento rojo, cebolla, agua, aceite de girasol, zanahoria, almidón, sal, pan rallado (contiene **gluten**), azúcar, especias y aroma. (*Porcentajes calculados en base al relleno*).

Pasta alimenticia: harina y sémola de **trigo** y agua. Consultar **trazas de alérgenos**.

ALÉRGENOS

Contiene: gluten y pescado.

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

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Horno convencional: Precalentar el horno a 220°C, cubrir los canelones con salsa bechamel en un recipiente adecuado y dejar cocer durante 25-30 minutos. Si los quiere gratinados, cambie el fuego del horno por el grill.

Microondas: Colocamos 3 unidades en un recipiente adecuado para microondas y cubrimos con salsa bechamel, hasta completar una ración. Calentamos a 800W durante 5-6 minutos.

CONSERVACIÓN

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

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	Porción de 50 g	% IR*
Valor energético (Kj/Kcal)	718,3/171,6	359,15/85,8	4%
Grasas (g)	8,2	4,1	6%
de las cuales saturadas (g)	1,8	0,9	5%
Hidratos de carbono (g)	18	9	3%
de los cuales azúcares (g)	1,7	0,9	1%
Fibra alimentaria (g)	1,5	0,8	-
Proteínas (g)	5,8	2,9	6%
Sal (g)	0,75	0,38	13%

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

Este envase contiene 80 porciones aproximadamente.

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	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 monocytogenes	< 10	100	ufc/g

Elaborado, revisado y aprobado por:

Magda Serra

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Posibles claim's:

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES

Vida útil 18 meses.

Peso unitario: 50g aprox