

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>GEDESCO S.A.</b> | <b>FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b> |
|---------------------|---|

|              |          |                |    |
|--------------|----------|----------------|----|
| <b>FECHA</b> | 08-02-16 | <b>EDICIÓN</b> | 00 |
|--------------|----------|----------------|----|

|                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>CODIGO PRODUCTO</b>      | 6102                        |
| <b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO</b> | DORADA ABIERTA (200-300) P3 |
| <b>FAMILIA</b>              | PESCADO                     |
| <b>SUBFAMILIA</b>           | Pescado                     |
| <b>PESO NETO ESCURRIDO</b>  | 2,800 kg                    |

|                     |
|---------------------|
| <b>PRESENTACIÓN</b> |
|---------------------|

Caja con dorada abierta en mariposa, con cabeza y eviscerada, de peso medio 200-300 g cada una.

|                                |
|--------------------------------|
| <b>COMPOSICION CUALITATIVA</b> |
|--------------------------------|

DORADA ABIERTA CONGELADA.

Ingredientes: **Dorada** (*Sparus auratus*), Estabilizante (E-450), Antioxidante (E-330), sal, Antioxidante (E-331), agua.

ALERGENOS:

Contiene: Pescado.

Puede contener trazas de: **Crustáceos** y **moluscos**.

|                    |
|--------------------|
| <b>PREPARACIÓN</b> |
|--------------------|

Consumo tras cocinado.

|                     |
|---------------------|
| <b>CONSERVACIÓN</b> |
|---------------------|

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

Una vez descongelado no volver a congelar.

Producto congelado.

|                                 |
|---------------------------------|
| <b>ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS</b> |
|---------------------------------|

|                    | valor máximo | unidades |
|--------------------|--------------|----------|
| Aerobios mesófilos | 1000000      | ufc/g    |
| Enterobacterias    | 1000         | ufc/g    |
| Salmonella         | ausencia/25g |          |
| Eschericia Coli    | 100          | ufc/g    |

|                              |
|------------------------------|
| <b>OTRAS CARACTERÍSTICAS</b> |
|------------------------------|

Método de Producción: de cría.  
 Origen: (Puede ser variable; España, Grecia o Turquía)

PESO NETO=PESO ESCURRIDO= kg  
 Glaseo 6,5%

| <b>ALÉRGENOS</b>  | <b>¿Presente como ingrediente?</b> | <b>¿Posible presencia por contaminación?</b> |
|---|------------------------------------|--|
| Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados                   | NO                                 | NO   |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos   | NO                                 | <b>SI</b>                                    |
| Huevos y productos a base de huevo  | NO                                 | NO   |
| Pescado y productos a base de pescado   | <b>SI</b>                          | -  |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets   | NO                                 | NO   |
| Soja y productos a base de soja   | NO                                 | NO   |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa)   | NO                                 | NO   |
| Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellana, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados | NO                                 | NO   |
| Apio y productos derivados  | NO                                 | NO   |
| Mostaza y productos derivados   | NO                                 | NO   |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo   | NO                                 | NO   |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro (como SO <sub>2</sub> )   | NO                                 | NO   |
| Altramuces y productos a base de altramuces   | NO                                 | NO   |
| Moluscos y productos a base de moluscos   | NO                                 | <b>SI</b>                                    |

*En base a la información facilitada por nuestros proveedores*

|                                     |                  |
|-------------------------------------|------------------|
| Elaborado, revisado y aprobado por: | <i>Joan Buch</i> |
|-------------------------------------|------------------|