GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO			
	FECHA	03-03-16	EDICIÓN	04
CODIGO PRODUCTO	791			
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	FINGERS POLLO 4b x 1Kg			
FAMILIA	NUGGETS			
SUBFAMILIA	Fingers			
PESO NETO UNITARIO	4 Ka			
MARCA	MAHESO			

### PRESENTACIÓN

Caja con 4 bolsas de Fingers de pollo, de 1 kg cada una.

#### COMPOSICIÓN CUALITATIVA

### PORCIONES DE POLLO REBOZADAS. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO

Ingredientes: <u>Relleno (65%)</u>: Pechuga de pollo (82%), agua, sal, maltodextrina, estabilizantes (E 451, E 450), azúcar, cebolla en polvo, aceites esenciales, extractos de especia. *(Porcentajes calculado en base al relleno).* 

<u>Empanado</u>: pan rallado [harina de *trigo*, agua, sal, levadura, colorante (E 160e), cúrcuma], agua, aceite de girasol, harina de *trigo* y de maíz, sal y gasificantes (E 450, carbonato de sodio). Consultar *trazas de alérgenos*.

### **ALÉRGENOS**

Contiene gluten.

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

## PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

<u>Sartén o freidora</u>: Freír directamente el producto congelado en la freidora o en la sartén con abundante aceite caliente (180°C), durante 2,5-3 minutos, en pequeñas cantidades.

<u>Horno</u>: Precalentar el horno hasta llegar a 220°C. Colocar el producto directamente congelado, en una bandeja de horno a media altura. Calentar durante 10-12 minutos. Si el horno es de aire, reducir unos minutos.

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

# CONSERVACIÓN

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

Una vez descongelado no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g (1 porción)	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	1093 / 262	13%
Grasas (g)	17	24%
de las cuales saturadas (g)	3,2	16%
Hidratos de carbono (g)	14	5%
de los cuales azúcares (g)	0,8	1%
Fibra alimentaria (g)	2,7	-
Proteínas (g)	12	24%
Sal (g)	0,53	9%

<sup>\*</sup>IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) Este envase contiene 10 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 p	: Magda Serra

## OTRAS CARACTERÍSTICAS

Posibles CLAIMS:

Sin Grasas Hidrogenadas.

Sin conservantes.

Peso unitario aproximado: 24g

41 uds/bolsa aprox.

Vida útil 18 meses.

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