CÓDIGO PRODUCTO / PRODUCT CODE	7033
DESCRIPCIÓN PRODUCTO / DESCRIPTION	TEMPURA DE VERDURAS 5b x 1kg VEGETABLES TEMPURA 5b x 1kg
FAMILIA / FAMILY	VERDURAS REBOZADAS BATTERED VEGETABLES
SUBFAMILIA / SUBFAMILY	verduras rebozadas / battered vegetables
PESO NETO UNITARIO / UNIT NET WEIGHT	5 kg
MARCA / BRAND	MAHESO

PRESENTACIÓN / PRESENTATION

Caja con 5 bolsas de tempura de verduras, de 1 kg cada una.
Box with 5 bags of vegetables tempura, 1kg each.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA / QUALITATIVE COMPOSITION

TEMPURA DE VERDURAS. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: hortalizas en proporción variable (66%) (brócoli, zanahoria, judía verde, cebolla, boniato), aceite de nabina, pan rallado (harina de ***trigo*** , agua, sal, levadura), agua, preparado para rebozar [harina de ***trigo*** , almidones (contiene ***trigo***), harina de maíz, almidón modificado, gasificantes (E 450, E 500), sal], harina de arroz.. Consultar trazas de alérgenos.

ALERGENOS
Puede contener trazas de ***apio, pescado, crustáceos, moluscos, mostaza, huevo, leche, soja*** y ***frutos de cáscara.***

VEGETABLES TEMPURA. DEEP FROZEN READY-MADE DISH.

Ingredients: vegetables in variable proportion (66%) (broccoli, carrot, green bean, onion, sweet potato), rapeseed oil, breadcrumbs (***wheat*** flour, water, salt, yeast), water, prepared for coating [***wheat*** flour, starches (contains ***wheat***), corn flour, modified starch, raising agents (E 450, E 500), salt], rice flour. Check traces of allergens.

ALLERGENS
Puede contener trazas de ***celery, fish, crustaceans, mollusks, mustard, egg, milk, soy*** and ***nuts.***

PREPARACIÓN / COOKING INSTRUCTION

No es necesario descongelar.
Horno: precalentar el horno a 220ºC, con aire. Poner el producto sobre el papel vegetal en una bandeja a media altura y hornear 9 minutos. En horno sin aire hornear durante 11 minutos.
Freidora: Freír a 180ºC durante 2 minutos.
Sartén: Freír a fuego media y con abundante aceite caliente (205ºC) durante 1 minuto.

It is not necessary to defrost.
Oven: preheat the oven to 220ºC, with air. Place the product on the parchment paper on a tray at half height and bake for 9 minutes. Bake in airless oven for 11 minutes.
Fryer: Fry at 180ºC for 2 minutes.
Frying pan: Fry over medium heat and with plenty of hot oil (205ºC) for 1 minute.

CONSERVACIÓN / PRESERVATION

A -18ºC: ver fecha de consumo preferente (antes del fin de).
Una vez descongelado, no volver a congelar.
Plato preparado ultracongelado.

At -18 °C: check Best before end date.
Once thawed, do not refreeze.
Deep froze, ready-made dish

VALORES NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA / AVERAGE NUTRITIONAL INFORMATION	100g	Porción de 100 g Portion of 100 g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal) Energy (kJ/kcal)	882/212	882/212	11%
Grasas (g) Fat (g)	13,4	13,4	19%
de las cuales saturadas (g) of which saturated (g)	1,5	1,52	8%
Hidratos de carbono (g) Carbohydrate (g)	19,3	19,3	7%
de los cuales azúcares (g) of which sugar (g)	3,6	3,6	4%
Fibra alimentaria (g) Fibre (g)	1,9	1,9	-
Proteina (g) Protein (g)	2,4	2,4	5%
Sal (g) Salt (g)	1,14	1,14	19%

**IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)*
**IR: recommended intake for average adult (8400 kJ/2000 kcal)*

Este envase contiene 10 Porción de 100 g
It contains 10 portions of 100 g

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL HAZARD

	Valor objetivo	Valor máximo	Unidades
Enterobacterias	< 1000	10000	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS / OTHER FEATURES

Posibles declaraciones:	**Possible claims**
SIN GRASAS HIDROGENADAS	FREE OF HYDROGENATED FAT
SIN ACEITE DE PALMA	PALM OIL FREE
SIN CONSERVANTES	NO PRESERVATIVES ADDED
SIN COLORANTES	NO COLOURINGS

Vida útil: 18 meses
Shelf life: 18 months

Prepared, reviewed and approved by:	**Quality Department**
Elaborado, revisado y aprobado por:	**Departamento de Calidad**