

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

FECHA	14-09-16	EDICIÓN	02
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	505
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	TEMPURA DE VERDURA 5b x 1kg
FAMILIA	VERDURAS REBOZADAS
SUBFAMILIA	Verduras
PESO NETO UNITARIO	5 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 5 bolsas de tempura de verduras, de 1 kg cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

MEZCLA DE VEGETALES. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: Vegetales (52%) (en proporción variable: berenjena, calabacín, pimiento rojo, zanahoria, cebolla), agua, aceite de girasol, harina de **trigo**, harina y almidón de maíz, pan rallado (harina de **trigo**, levadura, sal), sal, gasificantes (E 451, bicarbonato sódico) y almidón modificado. 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.

Sartén o freidora: Freís directamente las verduras sin descongelar en sartén o freidora, en abundante aceite bien caliente (190°C), durante 2-3 minutos hasta que estén bien doradas.

Horno: Precalentar el horno a 200°C, poner las verduras sin aceite en la bandeja e introducirla a media altura unos 11-12 minutos en el horno de aire.

Sugerencia de consumo: Puede acompañarse con salsa soja.

CONSERVACIÓN

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

Una vez descongelado no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	813/195	10%
Grasas (g)	10	15%
de las cuales saturadas (g)	1,2	6%
Hidratos de carbono (g)	21	8%
de los cuales azúcares (g)	3,4	4%
Fibra alimentaria (g)	3,2	-
Proteínas (g)	2,9	6%
Sal (g)	0,33	5%

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

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 Claims:

SIN GRASAS HIDROGENADAS
SIN COLORANTES
SIN CONSERVANTES

Vida útil 18 meses