GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

FECHA	10-11-15	EDICIÓN	03

CODIGO PRODUCTO	468
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	RABA EXTRA EMPANADA 4 b x 1 kg
FAMILIA	RABA EMPANADA
SUBFAMILIA	Raba empanada
PESO NETO UNITARIO	4,000 kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 4 bolsas de raba empanada, de 1 kg cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

POTÓN DEL PACÍFICO EMPANADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: ***Potón*** del Pacífico Sur (*Dosidicus gigas*) (70%): [Estabilizante (E-451i), antioxidante (E-331) acidulante (E-330), conservador (Vitamina C), agua y sal], empanado (30%): ***pan*** rallado [harina de ***trigo***, agua, sal, levadura, pimentón y cúrcuma], harina de ***trigo*** y aceite de girasol.

ALÉRGENOS

Contiene gluten y moluscos.

Puede contener trazas: ***crustáceos, huevo, pescado*** y ***leche***.

PREPARACIÓN

FREIDORA: No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180º) durante 3 o 4 minutos hasta que estén bien doradas.

SARTÉN: No es necesario descongelar. Freír en abundante aceite muy caliente (180ºC). Dar la vuelta inmediatamente para formar un empanado más crujiente y continúe friendo de 3 a 4 minutos hasta que estén bien doradas. Sugerencia: Freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite en la fritura.

HORNO: Precalentar el horno a 220ºC durante 10 minutos. Usar opción ventilador suministrando calor por arriba y por abajo. Añadir el producto, sin descongelar, sobre una placa de horno forrada con papel de hornear. Cocinar durante 15-16 minutos a 220ºC, para conseguir un horneado más uniforme, dar la vuelta al producto a mitad del cocinado. Retirar del horno y consumir templado.

CONSERVACIÓN

A -18ºC: ver fecha de consumo preferente.

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Producto ultracongelado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	676/161
Grasas (g)	7,2
de las cuales saturadas (g)	1,5
Hidratos de carbono(g)	13,6
de los cuales azúcares (g)	1,1
Proteínas(g)	9,1
Sal (g)	0,5

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor objetivo	valor máximo	unidades
Aerobios mesófilos	$1x10^5$	$1x10^6$	ufc/g
Enterobacterias	$1x10^3$	$1x10^4$	ufc/g
E.coli	1x10	$1x10^2$	ufc/g
Staphilococcus	1x10	$1x10^2$	ufc/g
Salmonella	ausencia/25g	ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	$1x10^2$	$1x10^2$	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS

ALÉRGENOS	¿Presente como ingrediente?	¿Posible presencia por contaminación?
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados	**SI**	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	**SI**
Huevos y productos a base de huevo	NO	**SI**
Pescado y productos a base de pescado	NO	**SI**
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	NO	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	**SI**
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 SO2)	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	**SI**	-

En base a la información facilitada por nuestros proveedores

Elaborado, revisado y aprobado por:	*Joan Buch*