

FECHA: 11-06-24 ED: 00

CÓDIGO PRODUCTO	6891
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	GEDIS (ALF.) RABA EMPANADA 70/30 5b x 1kg
FAMILIA	ELABORADOS
SUBFAMILIA	elaborados
PESO NETO UNITARIO	5 kg
MARCA	GEDIS

PRESENTACIÓN

Caja con 5 bolsas de rabas empanadas, de 1 kg cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

TIRAS DE POTÓN DEL PACÍFICO EMPANADAS. PRECOCINADAS. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: Potón del Pacífico (*Dosidicus gigas*) (70%) [Potón (**moluscos**)], estabilizantes: E450, E451, correctores de acidez: E330, E500; sal], harina de **trigo**, agua, aceite de girasol, harina de maíz, almidón de maíz, **gluten**, sal, levadura, gasificantes (E450i y E500ii), espesante (E412) y especias.

Puede contener trazas de **crustáceos, pescado, derivados lácteos, soja y mostaza**.

PREPARACIÓN

Cocinar antes de consumir. No es necesario descongelar.

Sartén y freidora: freir a 180°C durante 3-4 minutos

Horno: cocinar a 200°C durante 12-14 minutos

Freidora de aire: cocinar a 200°C durante 10 minutos.

CONSERVACIÓN

A -18°C: ver fecha de consumo preferente (antes del fin de).

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado.

VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g
Valor energético (kJ/kcal)	702/168
Grasas (g)	8,7
de las cuales saturadas (g)	1,1
Hidratos de carbono (g)	9,5
de los cuales azúcares (g)	0,4
Fibra alimentaria (g)	-
Proteína (g)	12,0
Sal (g)	1,1

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

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor objetivo	unidades
Aerobios mesófilos	<10 ⁶	ufc/g
Enterobacterias	<10 ⁴	ufc/g
<i>Salmonella spp.</i> (25g)	ausencia	-
<i>Escherichia coli</i>	<100	ufc/g
<i>Staphylococcus coagulasa</i>	<100	ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i> :	<100	ufc/g

ASPECTOS QUÍMICOS

	valor objetivo	unidades
Mercurio	<0,3	mg/kg
Cadmio	<1,0	mg/kg
Plomo	<0,3	mg/kg

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Características organolépticas:

Tiras resultantes del corte perpendicular de filetes de potón del Pacífico, que conservan la estructura propia del tejido muscular. Sin piel, empanadas, prefritas y ultracongeladas

Color: dorado tras la fritura.

Olor y sabor: ausencia de olores extraños

Textura: tierna pero consistente

Características físicas:

Ausencia de materias extrañas.

Longitud: 5-12cm el 95% de las piezas

Número unidades/kg: 50/90.

% rebozado: 70 ±5%

Vida útil: 18 meses

Elaborado, revisado y aprobado por:

Departamento de Calidad