

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

FECHA	27-01-15	EDICIÓN	01
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	431
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	MEJILLON RELLENO TIGRE 3 Kg HIG
FAMILIA	
SUBFAMILIA	
PESO NETO UNITARIO	3,0 Kg
MARCA	

PRESENTACIÓN

Caja con 3 kg de mejillón relleno tigre (envase higienizado individual).

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

CONCHA DE MEJILLON RELLENA Y EMPANADA. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO

Ingredientes: **Leche** en polvo reconstituida, **mejillón** (parte comestible) (*Mytilus edulis*) (15%), pan rallado (harina de **trigo**, agua, sal, levadura), harina de **trigo**, cebolla, margarina vegetal [aceites vegetales (palma, girasol, coco) parcialmente hidrogenados, grasas vegetales (palma, girasol, coco) parcialmente hidrogenadas, agua, emulgentes (mono- y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de **soja**), sal, conservador (sorbato potásico), corrector de acidez (ascorbato potásico), aromas, colorantes (annato, curcumina)], jamón curado [jamón y paleta de cerdo, sal, conservantes (nitrito sódico y nitrato potásico) y antioxidante (ascorbato sódico)], pimienta roja, preparado para empanar [harina de **trigo**, sal, espesante (fosfato dialmidón acetilado)], almidón de maíz, crema de marisco deshidratada [harina de **trigo**, almidón de maíz, suero de **leche**, materia grasa **láctea** anhidra, sal, grasa vegetal hidrogenada de palma, **gamba** deshidratada, potenciador de sabor (glutamato monosódico), extracto de levadura, cebolla, zanahoria, antioxidantes (ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico, alfa tocoferol)* *puede contener trazas de **huevo**, **soja** y **apio***], sal y pimienta blanca.

ALÉRGENOS:

Contiene **gluten, crustáceos, huevo, soja, leche, apio, moluscos**

Puede contener trazas de **pescado**

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Freír en abundante aceite bien caliente (190°C) durante 3 o 4 minutos aproximadamente, hasta que esté bien dorado.

CONSERVACIÓN

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

Una vez descongelado no volver a congelar.

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS		
---------------------------------	--	--

Aerobios mesófilos	m=10 ⁵	M=10 ⁶
Enterobacterias lactosa +	m=10 ³	M=10 ⁴
E.coli	m=10	M=10 ²
S.aureus	m=10	M=10 ²
Listeria monocytogenes	m=10	M=10 ²
	n=5, c=2	
Salmonella	ausencia/25g	
	n=5, c=0	

OTRAS CARACTERÍSTICAS		
------------------------------	--	--

Elaborado, revisado y aprobado por:	<i>Joan Buch</i>
-------------------------------------	------------------