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

FECHA	19-02-18	EDICIÓN	06
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	1247
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	CROQUETA RECETA MAESTRA JAMON IBERICO 4bx1kg
FAMILIA	CROQUETAS
SUBFAMILIA	Croquetas
PESO NETO UNITARIO	4 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 4 bolsas de croquetas de ibérico, de 1 Kg cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO

Ingredientes: Relleno (88%): Agua, **leche** desnatada en polvo reconstituida, harina de **trigo**, jamón ibérico (7%) [Jamón de cerdo ibérico, sal, azúcar, conservadores (E 250, E 252), antioxidante (ascorbato sódico)], jamón serrano (7%) [Jamón, sal, conservadores (E 250, E 252), antioxidante (ascorbato sódico)], aceite de girasol, almidón de **trigo** y de maíz, suero de **leche**, panceta de cerdo ibérico, aroma natural y sal. (*Porcentajes calculados en base al relleno*).

Empanado (12%): Pan rallado (harina de **trigo**, levadura, sal, dextrosa, cacao en polvo), agua, harina de **trigo**, sal y almidón modificado. Consultar **trazas de alérgenos**.

ALÉRGENOS

Contiene leche y trigo.

Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: **soja, huevo, pescado, crustáceos, moluscos, frutos de cáscara y apio**.

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Fría las croquetas directamente en sartén o freidora en abundante aceite bien caliente (180°C) durante 5 – 5.5 minutos hasta que estén bien doradas.

CONSERVACIÓN

En el congelador a -18°C: Ver fecha de consumo preferente.

Una vez descongelado no volver a congelar.

Plato preparado ultracongelado

VALORES NUTRICIONALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g (1 porción)	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	820/196	10%
Grasas (g)	8,8	13%
de las cuales saturadas (g)	2,9	15%
Hidratos de carbono (g)	21	8%
de los cuales azúcares (g)	5,5	6%
Fibra alimentaria (g)	1,6	-
Proteínas (g)	7,3	15%
Sal (g)	1,25	21%

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

Este envase contiene 10 porciones aproximadamente.

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

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Posibles CLAIMS:

Sin GRASAS HIDROGENADAS
 SIN COLORANTES
 SIN ACEITE DE PALMA
 CLEAN LABEL MAHESO

Peso unitario: 32-34 g aprox.
 30 uds/bolsa aprox.

Vida útil 18 meses.

Elaborado, revisado y aprobado por:

Depto. Calidad