

<b>GEDESCO S.A.</b>	<b>FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
---------------------	-----------------------------------------

<b>FECHA</b>	06-04-16	<b>EDICIÓN</b>	00
--------------	----------	----------------	----

<b>CODIGO PRODUCTO</b>	3310
<b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO</b>	ESCALOPE DE POLLO EMPANADO RECETA MAESTRA 3 kg
<b>FAMILIA</b>	CÁRNICOS
<b>SUBFAMILIA</b>	Escalope
<b>PESO NETO UNITARIO</b>	3 Kg
<b>MARCA</b>	MAHESO

#### PRESENTACIÓN

Caja con escalope de pollo empanado, de 3 kg.

#### COMPOSICIÓN CUALITATIVA

PECHUGA DE POLLO EMPANADA (ELABORADA A PARTIR DE PIEZAS DE CARNE). PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: pechuga de pollo (58%), agua, pan rallado (harina de **trigo**, sal, almidón modificado, cebolla deshidratada, perejil deshidratado, aromas, levadura, especias), aceite de girasol, preparado para rebozar (harina, maltodextrina y gluten de **trigo**, albúmina de **huevo** en polvo, aceite de girasol), encolante (harina de **trigo**, almidón modificado, sal, fibra), caldo deshidratado de pollo, potenciadores del sabor (E 621, E 627, E 631, E 363), sal, estabilizantes (carragenanos, E 451i, E 450iii), caldo deshidratado de verduras, proteína de **soja**, cebolla deshidratada, azúcar y extracto de levadura. Consultar **trazas de alérgenos**.

#### ALÉRGENOS

Contiene: gluten, huevo y soja.

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

#### PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

En sartén: freír a fuego medio y con poco aceite, dándoles la vuelta de vez en cuando, durante 8-10 minutos.

En freidora: freír a 180°C de 3.5 a 4.5 minutos.

Horno: Precalentar el horno a 220°C. Colocar el producto en una bandeja a media altura y hornear durante 10-12 minutos

## 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)	947/226	11%
Grasas (g)	10	14%
de las cuales saturadas (g)	2,8	14%
Hidratos de carbono (g)	19	7%
de los cuales azúcares (g)	1,9	2%
Fibra alimentaria (g)	2,0	-
Proteínas (g)	14	28%
Sal (g)	1,3	29%

\*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 CONSERVANTES

SIN COLORANTES

Peso pieza aprox: 50g – 120g

Vida útil 18 meses