

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

FECHA	26-06-13	EDICIÓN	04
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	33306
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	CANELON BECHAMEL GRATINADO 15x300gr
FAMILIA	CANELÓN
SUBFAMILIA	Canelón bechamel
PESO NETO UNITARIO	4.5 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 15 bandejas de canelones con bechamel, de 300 g cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Leche en polvo reconstituida, pasta alimenticia (harina y sémola de **trigo**, agua), carnes 11,5% [(carne de cerdo y carne de ave (pollo y/o pavo)) 9%, (cerdo*y pollo*) 2,5%], agua, margarina (grasa de palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente (E-471), acidulante (E-330), aromas), cebolla, **queso** fundido [**queso**, grasa de palma, proteína láctea, almidón, sales de fundido (E-452, E-340, E-331), sal, gelatina, aroma, colorantes (caramelo natural, carotenos, extracto de pimentón)], harina de **trigo**, manteca de cerdo, almidón modificado, proteína de **soja**, hígado de cerdo, sal, tocino, almidón de maíz, suero de **leche**, aromas, potenciador del sabor (glutamato monosódico) y especias (contiene **apio**).

*Carne separada mecánicamente de cerdo y pollo.

ALÉRGENOS

Contiene leche, gluten, soja y apio.

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

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Microondas: Retirar el envoltorio de plástico y calentar a máxima potencia (800W) durante 6 min aprox.

Horno: Precalentar el horno hasta llegar a 200°C. Retirar el envoltorio de plástico y colocar la bandeja en el horno a media altura. Calentar aproximadamente durante 30-35 min. Para gratinar cambiar el fuego del horno a grill a 200°C.

CONSERVACIÓN

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

Producto Ultracongelado

Una vez descongelado no volver a congelar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	100g	Porción de 300g	% Ingesta de Referencia por porción*
Energía (kcal/kJ)	152 / 636	457 / 1907	23%
Grasas (g)	9,1	27,3	39%
de las cuales saturadas (g)	4,8	14,4	72%
Hidratos de carbono (g)	12,1	36,2	14%
de los cuales azúcares (g)	2,5	7,4	8%
Fibra alimentaria (g)	1,7	5,1	-
Proteínas (g)	4,7	14,2	28%
Sal (g)	0,9	2,6	44%

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)
Este envase contiene 1 porción de aproximadamente 300 gramos.

Frontal
Cada porción de 300 g contiene
Energía
457 kcal 23% IR*

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

(valores de referencia Real Decreto 3484/2000 (derogado))

Aerobios mesófilos	$n=5, c=2$	$m=10^5$	$M=10^6$
Enterobacterias lac.+	$n=5, c=2$	$m=10^3$	$M=10^4$
E.coli	$n=5, c=2$	$m=10$	$M=10^2$
S.aureus	$n=5, c=2$	$m=10$	$M=10^2$
Salmonella	$n=5, c=0$	$m=M$	ausencia/25g
Listeria monocytogenes	$n=5, c=0$	$m=M$	100 ufc/g (referencia Reglamento CE 2073/2005)

Elaborado, revisado y aprobado por:	<i>Magda Serra</i>
-------------------------------------	--------------------

OTRAS CARACTERÍSTICAS

SIN GRASAS HIDROGENADAS