

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

<b>FECHA</b>	29-11-12	<b>EDICIÓN</b>	00
--------------	----------	----------------	----

<b>CODIGO PRODUCTO</b>	39609
<b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO</b>	GUARNICIÓN DE VERDURAS 6 b x 1 kg
<b>FAMILIA</b>	VERDURAS
<b>SUBFAMILIA</b>	Guarnición de verduras
<b>PESO NETO UNITARIO</b>	6,0 Kg
<b>MARCA</b>	MAHESO

<b>PRESENTACIÓN</b>
---------------------

Caja con 6 bolsas de guarnición de verduras, de 1 Kg cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA	VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)
Berenjena frita, calabacín frito, pimiento rojo, pimiento verde y cebolla frita.	Proteínas 2,6 g Grasas 9,4 g Hidratos de carbono 7,5 g Kj 522 Kcal 125
<b>ALÉRGENOS:</b> No contiene	

<b>PREPARACIÓN</b>
--------------------

Sartén: Sin descongelar, verter en una sartén con una pequeña cantidad de aceite, la cantidad de producto que se estime necesaria. Sazonar al gusto y freír de 6 a 8 minutos, removiendo continuamente.

El producto de la bolsa que no vaya a utilizarse se devolverá lo más rápido posible al congelador tras cerrarlo correctamente.

<b>CONSERVACIÓN</b>
---------------------

En el frigorífico: 1 día.

En el congelador del frigorífico: 3 días.

En el congelador con estrellas:

\* 1 semana

\*\* 1 mes

\*\*\* (a -18°C): ver fecha de consumo preferente.

<b>ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS</b>
---------------------------------

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

Aerobios mesófilos n=5, c=2	m=10 <sup>5</sup>	M=10 <sup>6</sup>
Enterobacterias lac.+ n=5, c=2	m=10 <sup>3</sup>	M=10 <sup>4</sup>
E.coli n=5, c=2	m=10	M=10 <sup>2</sup>
S.aureus n=5, c=2	m=10	M=10 <sup>2</sup>
Salmonella n=5, c=0	m=M	ausencia/25g

Listeria monocytogenes n=5, c=0 m=M 100 ufc/g (Reglamento CE 2073/2005)

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

<b>OTRAS CARACTERÍSTICAS</b>
------------------------------