

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

FECHA	27-12-12	EDICIÓN	00
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	33616
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	CEBOLLA TROCEADA 6 b x 1 Kg
FAMILIA	VERDURAS
SUBFAMILIA	Cebolla
PESO NETO UNITARIO	6,0 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 6 bolsas de cebolla troceada, de 1 Kg cada una.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA	VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)															
Cebolla troceada.	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Proteínas</td> <td style="text-align: right;">1,4</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Grasas</td> <td style="text-align: right;">0,2</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Hidratos de carbono</td> <td style="text-align: right;">9,0</td> <td style="text-align: right;">g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Kj</td> <td style="text-align: right;">181</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Kcal</td> <td style="text-align: right;">43</td> <td></td> </tr> </table>	Proteínas	1,4	g	Grasas	0,2	g	Hidratos de carbono	9,0	g	Kj	181		Kcal	43	
Proteínas	1,4	g														
Grasas	0,2	g														
Hidratos de carbono	9,0	g														
Kj	181															
Kcal	43															

PREPARACIÓN

Sin descongelar, verter la cantidad de preparado que se estime necesaria, en una sartén con aceite bien caliente. Sazonar y rehogar hasta que esté al gusto.

CONSERVACIÓN

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.

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 (Reglamento CE 2073/2005)

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

OTRAS CARACTERÍSTICAS
