

GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO TECHNICAL SHEET OF THE PRODUCT
---------------------	--

FECHA/DATE	16-11-17	EDICIÓN/EDITION	01
-------------------	----------	------------------------	----

CODIGO PRODUCTO/ PRODUCT CODE	3430
DESCRIPCIÓN PRODUCTO/PRODUCT	CANELONES RECETA MAESTRA FOIE Y TRUFA 12e x 300g
FAMILIA/FAMILY	CANELÓN
SUBFAMILIA/SUBFAMILY	Canelón
PESO NETO UNITARIO/NET WEIGHT	3 00 Kg
MARCA/BRAND	MAHESO

PRESENTACIÓN / PRESENTATION

Caja con 12 estuches de canelones, de 300g cada uno.
Box with 12 cases of foie gras trufa cannelloni, 300g each.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA / QUALITATIVE COMPOSITION

CANELÓN CON BLOC DE FOIE GRAS Y TRUFA. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: **leche** desnatada en polvo reconstituida, producto **lácteo** reconstituido (agua, **lactosa**, grasa de **leche**, proteínas de **leche**), pasta alimenticia (harina y sémola de **trigo**, agua), carne de cerdo (8%), carne de pollo (7,4%), agua, aceite de girasol, bloc de foie gras (3,5%), harina de **trigo**, cebolla, **queso** Emmental (2,3%), almidón modificado, almidón de maíz, sal, zanahoria, pan rallado (harina de **trigo**, levadura, sal y dextrosa de maíz), trufa (0,3%), brandy, aroma natural, especias y setas (*Trompeta Laumont*). Consultar **trazas alérgenos**.

ARERGENOS

Contiene: gluten y leche.

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

FOIE GRAS AND TRUFA CANNELLONI. ULTRAFROZEN PREPARED DISH.

Ingredients: reconstituted skimmed **milk** powder, reconstituted **milk** product (water, **lactose**, **milk** fat, **milk** proteins), pasta (flour and **wheat** semolina, water), pork (8%), chicken meat (7,4%), water, sunflower oil, block of foie gras (3.5%), **wheat** flour, onion, Emmental **cheese** (2.3%), modified starch, corn starch, salt, carrot, bread crumbs (wheat flour, yeast, salt and corn dextrose), truffle (0.3%), brandy, natural flavour, spices and mushrooms (*Laumont trumpet*). Check **traces of allergens**.

ALLERGENS

It contains wheat and milk.

This product has been manufactured in a factory that uses: **egg, soy, crustaceans, fish, molluscs, nuts and celery**.

PREPARACIÓN / PREPARATION

No es necesario descongelar.

Microondas: Retirar el envoltorio de plástico, colocar el producto en un recipiente adecuado (Debe retirarse del envase de aluminio y ponerse en un recipiente adecuado para microondas) y calentar a máxima potencia (800W) durante 9 minutos.

Horno: Precalentar el horno hasta llegar a 220°C. Retirar el envoltorio de plástico y colocar la bandeja en el horno a media altura (Se recomienda papel vegetal). Calentar durante 40-45 minutos. Para gratinar cambiar el fuego del horno a grill a 200°C.

It is not necessary to defrost.

Mod. R2220	Rev. 0 / 7-1-98	Ed. 0	Pág. /Pasa a pag.
------------	-----------------	-------	-------------------

GEDESCO S.A.	FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO TECHNICAL SHEET OF THE PRODUCT
---------------------	--

Microwave: Remove the plastic wrap, place the product in a suitable container (It must be removed from the aluminum container and placed in a microwave suitable container) and heated at full power (800W) for 9 minutes.

Oven: Preheat the oven to 220°C. Remove the plastic wrap and place the tray in the oven at half height (oven paper recommended). Heat for 40-45 minutes. To grill change the fire of the grill oven at 200°C.

CONSERVACIÓN / CONSERVATION

A -18°C: ver fecha de consumo preferente.
Una vez descongelado, no volver a congelar
Plato preparado ultracongelado.

To -18°C: check best before date.
Once thawed, do not refreeze.
Deep frozen prepared dish.

VALORES NUTRICIONALES / NUTRITIONAL FACTS
--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	680/163	8%
Grasas (g)	10	14%
de las cuales saturadas (g)	5,3	27%
Hidratos de carbono (g)	9,9	4%
de los cuales azúcares (g)	2,2	3%
Fibra alimentaria (g)	1,7	-
Proteínas (g)	7,3	15%
Sal (g)	0,75	13%

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

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL ASPECTS

	valor objetivo/Target value	valor máximo/máximum value	Unidades/ units
Enterobacterias/Enterobacteriaceae	< 1000	10000	ufc/g
ClostridiumPerfringens	< 10	100	ufc/g
E.coli	< 10	100	ufc/g
S.aureus	< 10	100	ufc/g
Salmonella	Ausencia(absence)/25g	Ausencia (absence)/25g	
Listeria monocytogenes	< 10	100	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS / OTHER FEATURES

Posibles Claim´s /Possible Claim´s:

SIN GRASAS HIDROGENADAS / FREE OF HYDROGENATED FATS

SIN COLORANTES / FREE OF COLOURINGS

SIN CONSERVANTES / FREE OF PRESERVATIVES

SIN ACEITE DE PALMA / PALM FREE

Vida útil/Shelflife: 24 meses/months.

Elaborado, revisado y aprobado por:
Prepared, reviewed and approved by:

Depto. Calidad
Quality Department