

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

|              |          |                |    |
|--------------|----------|----------------|----|
| <b>FECHA</b> | 17-05-16 | <b>EDICIÓN</b> | 02 |
|--------------|----------|----------------|----|

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| <b>CODIGO PRODUCTO</b>      | 2158                               |
| <b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO</b> | RELLENO FAJITAS MAHESO 12b x 300 g |
| <b>FAMILIA</b>              | VERDURAS                           |
| <b>SUBFAMILIA</b>           | Verduras                           |
| <b>PESO NETO UNITARIO</b>   | 3.6 Kg                             |
| <b>MARCA</b>                | MAHESO                             |

#### PRESENTACIÓN

Caja con 12 bolsas de relleno fajitas de 300g cada una. Cada bolsa contiene 1 sobre de sazónador.

#### COMPOSICIÓN CUALITATIVA

RELLENO PARA FAJITAS A BASE DE VEGETALES Y FILETE DE PECHUGA DE POLLO.  
PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO

Ingredientes: Vegetales (67%) (cebolla, pimiento rojo, pimiento verde), tiras de pollo asadas (33%) [filete de pechuga de pollo, agua, sal, estabilizante (E 451), gelificante (carragenanos)]. Aderezo cajún (sobre de 13g): azúcar, sal, aromas (contiene **soja**), especias (ajo, pimienta, jengibre, cebolla, cayena), potenciador del sabor (glutamato monosódico), colorante (caramelo natural) y corrector de acidez (citrato sódico). Consultar **trazas de alérgenos**.

#### ALÉRGENOS

Contiene soja

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

#### PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Sartén: Añadir dos cucharadas de aceite en la sartén e incorporar el contenido de la bolsa retirando previamente el sobre del sazónador y saltear el relleno de la fajita durante 5-6 minutos. Adicionar el sazónador. Remover y cocinar la mezcla durante 1 minuto más.

## 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)    | 195/46 | 2%    |
| Grasas (g)                    | 0,5    | 1%    |
| de las cuales saturadas (g)   | 0,2    | 1%    |
| Hidratos de carbono (g)       | 2,2    | 1%    |
| de los cuales azúcares (g)    | 3,6    | 4%    |
| Fibra alimentaria (g)         | 1,5    | -     |
| Proteínas (g)                 | 7,5    | 15%   |
| Sal (g)                       | 0,75   | 13%   |

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

## ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

|                                | valor objetivo | valor máximo | Unidades |
|--------------------------------|----------------|--------------|----------|
| Enterobacterias                | < 1000         | 10000        | ufc/g    |
| <i>Clostridium perfringens</i> | < 10           | 100          | ufc/g    |
| <i>E. coli</i>                 | < 10           | 100          | ufc/g    |
| <i>S.aureus</i>                | < 10           | 100          | ufc/g    |
| <i>Salmonella</i>              | ausencia/25g   | ausencia/25g |          |
| <i>Listeria monocytogenes</i>  | < 10           | 100          | ufc/g    |

Elaborado, revisado y aprobado por:

*Magda Serra*

## OTRAS CARACTERÍSTICAS

Posibles claims:

Sin Grasas Hidrogenadas

Sin Conservantes

Sin Colorantes Artificiales

18 meses de vida útil