

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

FECHA	26-06-18	EDICIÓN	01
--------------	----------	----------------	----

CODIGO PRODUCTO	4178
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	BARRITAS DE MAR 20 b x 300g (al vacío)
FAMILIA	SURIMI
SUBFAMILIA	
PESO NETO UNITARIO	6 Kg
MARCA	MAHESO

PRESENTACIÓN

Caja con 20 envases al vacío de 300g de producto

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

BARRITAS DE PREPARADO DE SURIMI. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO

Ingredientes: Surimi 42% (**pecado**, estabilizantes (E 420, E 450, E 451, E 452), agua, almidón, clara de **huevo**, aceite de nabina, almidón de **trigo** (sin gluten), aroma (contiene **crustáceos**), sal, proteína de **soja**, potenciadores del sabor (E 621, E 631, E 635), almidón modificado, azúcar, colorantes (E 160c, E 120). Puede contener **moluscos**

ALÉRGENOS:

Contiene **pecado, crustáceos, soja y huevo**

Puede contener **moluscos**

PREPARACIÓN

Dejar descongelar durante 2 a 3 horas según temperatura ambiente ó durante 12-24 horas en el frigorífico.

Una vez está descongelado está listo para su consumo, conservar en el frigorífico y consumir en un plazo máximo de 24 horas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	482/115	6%
Grasas (g)	4,4	6%
de las cuales saturadas (g)	0,4	2%
Hidratos de carbono (g)	11,2	4%
de los cuales azúcares (g)	2,3	3%
Fibra alimentaria (g)	0,02	-
Proteínas (g)	8,2	16%
Sal (g)	2,2	37%

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

CONSERVACIÓN

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

Una vez descongelado no volver a congelar.

Plato precocinado ultracongelado

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE CON DIA/MES/AÑO

Consumir preferentemente antes del

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

	valor objetivo	valor máximo	unidades
Aerobios mesófilos	< 10000	1000000	ufc/g
Bacillus cereus	< 1000	10000	ufc/g
Estafilococos coag.+	< 100	1000	ufc/g
Salmonella	ausencia/25g	ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	ausencia/25g	10	ufc/g

OTRAS CARACTERÍSTICAS

16 barras por paquete de 300g.
Longitud media/barra: 6 cm
Peso medio barra: 18,5-19,5g

ALTO CONTENIDO EN PROTEÍNAS
SIN GLUTEN

Elaborado, revisado y aprobado por:

Joan Buch