

<b>GEDESCO S.A.</b>	<b>FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO TECHNICAL SHEET OF THE PRODUCT</b>
---------------------	--

<b>FECHA/DATE</b>	03-01-18	<b>EDICIÓN/ EDITION</b>	07
-------------------	----------	-------------------------	----

<b>CODIGO PRODUCTO/ PRODUCT CODE</b>	302
<b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO/DESCRIPTION PRODUCT</b>	BUÑUELO DE BACALAO 10 b x 400 g
<b>FAMILIA/FAMILY</b>	BUÑUELOS
<b>SUBFAMILIA/SUBFAMILY</b>	Buñuelos
<b>PESO NETO UNITARIO/NET WEIGHT</b>	4 Kg
<b>MARCA/BRAND</b>	MAHESO

#### PRESENTACIÓN / PRESENTATION

Caja con 10 bolsas de buñuelos de bacalao, de 400 g cada una.

Box with 10 bags of cod fritters, 400 g each.

#### COMPOSICIÓN CUALITATIVA / CUANTITATIVE COMPOSITION

BUÑUELOS DE BACALAO. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO

Ingredientes: Agua, harina de **trigo**, aceite de girasol, **bacalao** (6%), **pescado** blanco (5%), suero de **leche**, gasificantes (E 450, bicarbonato sódico), almidón de **trigo**, perejil, cebollino, **huevo** en polvo, ajo, sal, espesante (goma xantana), harina de **trigo** y emulgente (E 472e). Consultar **trazas de alérgenos**.

#### ALÉRGENOS

Contiene gluten, leche, pescado y huevo.

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

COD FRITTERS. ULTRA FROZEN PREPARED DISH

Ingredients: Water, **wheat** flour, sunflower oil, **cod** (6%), white **fish** (5%), whey (**milk**), gasifiers (E 450, sodium bicarbonate), **wheat** starch, parsley, chives, **egg** powder, garlic, salt, thickener (xanthan gum), **wheat** flour and emulsifier (E 472e). Check **traces of allergens**.

#### ALLERGENS

It contains gluten, milk, fish and egg.

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

#### PREPARACIÓN / PREPARATION

No es necesario descongelar.

Sartén o freidora: Fría los buñuelos directamente, en abundante aceite bien caliente (180°C) durante 2'5-3 minutos, hasta que estén bien dorados.

En horno: precalentar el horno a 220°C, colocar los buñuelos en una bandeja a media altura y hornear durante 9-10 minutos. Se recomienda poner papel vegetal si se dispone.

Sugerencia: Freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite en la fritura.

It is not necessary to defrost.

Frying pan or deep fryer: Fry the fritters directly, in plenty of hot oil (180°C) for 2'5-3 minutes, until they are well browned.

In the oven: preheat the oven to 220°C, place the fritters on a tray at half height and bake for 9-10 minutes. It is recommended to put vegetal paper if it is available.

Suggestion: Fry in small quantities so as not to alter the temperature of the oil in the frying.

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

<b>GEDESCO S.A.</b>	<b>FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO TECHNICAL SHEET OF THE PRODUCT</b>
---------------------	--

**CONSERVACIÓN / CONSERVATION**

En el congelador 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 product.

**VALORES NUTRICIONALES / NUTRITIONAL FACTS**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA</b>	<b>100g</b>	<b>Porción de 45 g</b>	<b>% IR*</b>
Valor energético (kJ/kcal)	920/220	409/98	5%
Grasas (g)	9,8	4,3	6%
de las cuales saturadas	1,4	0,6	3%
Hidratos de carbono	25	11	4%
de los cuales azúcares (g)	1,7	0,8	1%
Fibra alimentaria (g)	1,2	0,5	-
Proteínas (g)	7,1	3,2	6%
Sal (g)	2,6	1,1	18%

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

Este envase contiene 9 porciones aproximadamente

**ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL ASPECTS**

	valor objetivo	valor máximo	unidades
Enterobacterias	< 1000	10000	ufc/g
Clostridium Perfringens	< 10	100	ufc/g
E.coli	< 10	100	ufc/g
S.aureus	< 10	100	ufc/g
Salmonella	ausencia/25g	ausencia/25g	
Listeria monocytogenes	< 10	100	ufc/g

**OTRAS CARACTERÍSTICAS / OTHER FEATURES**

Posibles CLAIM'S:  
SIN GRASAS HIDROGENADAS / WITHOUT HYDROGENATED FATS  
SIN COLORANTES / WITHOUT COLORINGS  
SIN CONSERVANTES / WITHOUT PRESERVATIVES  
SIN ACEITE DE PALMA /PALM FREE

Peso unitario /unit weight: 12 g aprox.  
Vida útil /Shelf life 18 meses /months  
Vida útil 18 meses

Elaborado, revisado y aprobado: por: Prepared, reviewed and approved by:	<i>Depto. Calidad Quality Department</i>
---	--