

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

FECHA-DATE	01-08-19	EDICIÓN- EDITION	06
-------------------	----------	-------------------------	----

CODIGO PRODUCTO /	409
DESCRIPCIÓN PRODUCTO /	CHURROS LAZO MAMÁ 1bx4kg
FAMILIA / FAMILY	CHURROS
SUBFAMILIA / SUBFAMILY	Churros
PESO NETO UNITARIO / NET	4 Kg
MARCA / BRAND	MAHESO

PRESENTACIÓN / PRESENTATION

Caja con 1 bolsa de 4 Kg de Churros lazo.
Box with 1 bag of 4 kg loop churro.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA / QUALITATIVE COMPOSITION
--

CHURROS LAZO. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO.

Ingredientes: Agua, harina de **trigo**, suero de **leche**, sal y azúcar. Consultar **trazas de alérgenos**.

ALÉRGENOS

Contiene: gluten y leche.

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

LOOP CHURRO. ULTRACONGELATED PREPARED DISH.

Ingredients: water, **wheat** flour, whey (**milk**), salt and sugar. Check **traces of allergens**.

ALLERGENS

It contains gluten and milk.

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

PREPARACIÓN / PREPARTION

No es necesario descongelar.

Freír con abundante aceite muy caliente.

En la sartén el tiempo de fritura será de 2 a 3 minutos, buscando el dorado ideal.

En la freidora el tiempo de fritura será de 2,5 a 3 minutos a 180°C.

Recomendaciones: Es aconsejable freír en pequeñas cantidades para evitar que se peguen entre ellos en la sartén o freidora. Espolvorear los churros con azúcar una vez fritos

It is not necessary to defrost.

Fry with plenty of very hot oil.

In the pan the frying time will be 2 to 3 minutes, looking for the ideal golden colour.

In the fryer the frying time will be 2.5 to 3 minutes at 180 ° C.

Recommendations: Fry in small quantities to avoid sticking between them in the pan or fryer. Sprinkle the churros with sugar once fried

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

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 product.

VALORES NUTRICIONALES / NUTRITIONAL VALUES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA	100g (1 porción)	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	659/156	8%
Grasas (g)	0,7	1%
de las cuales saturadas (g)	0,1	1%
Hidratos de carbono (g)	32	12%
de los cuales azúcares (g)	8,8	10%
Fibra alimentaria (g)	1,8	-
Proteínas (g)	4,4	9%
Sal (g)	0,63	10%

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)
Este envase contiene 4 porciones aproximadamente.

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLÓGICAL 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 /Possible Claims':

SIN GRASAS HIDROGENADAS / FREE OF HYDROGENATED FAT
SIN CONSERVANTES / FREE OF PRESERVATIVES
SIN COLORANTES / FREE OF COLORANTS

18 meses de vida útil
18 months of shelf life
18 mois de caducité.

Peso unitario : 25g aproximadamente

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

Depto. Calidad
Quality Department

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