

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 04/08/2021.0
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.:	9081 PAVITA ASADA RELLENO DE FOIE Y PASAS
----------	-------	---

INGREDIENTES

Pavita asada rellena de foie y pasas: Pavita semideshuesada 80% (carne de pavo 68%, agua, sal, conservador: E261, estabilizantes: E451, E407, E420, maltodextrina de maíz, antioxidante: E331), relleno 20% (carne de ave 8,7 % (carne de pavo, agua, sal, conservador: E261, estabilizantes: E451, E407, E420, maltodextrina de maíz, antioxidante: E331), cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, sal, corrector de acidez: E330), foie 1,9%, uvas pasas sultanas 1,3% (uva pasas y aceite de girasol), almidón de maíz, albúmina (**HUEVO**), sal). Origen de la carne: UE

Salsa de manzana: Agua, manzana 20,8%, vino dulce Pedro Ximénez (**SULFITOS**), cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, sal, corrector de acidez: E330), aceite refinado de girasol, zanahoria, uvas pasas sultanas 2,7% (uva pasas y aceite de girasol), almidón modificado, maltodextrina, espesantes: E412 y E415, caldo de carne (sal, extractos de levadura, grasa y proteína de pollo, aromas, cebolla, ajo), jengibre, sal, especia).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Típico de la carne de pavo y de la manzana
Olor	Típico de la carne de pavo y de la manzana
Sabor	Típico de la carne de pavo y de la manzana
Consistencia	Típica de la carne de pavo y de la manzana

USO ESPERADO

Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.

MODO DE EMPLEO

Precalentar el horno a 180°C. Extraer la pavita del envase y reservar la gelatina que se quede en el envase para usarlo junto con la salsa. Quitar los muslos y las alas. Filetear el pavo en lonchas más o menos finas. Colocar en la bandeja del horno el pavo cortado, junto con los muslos y las alas. Mezclar la gelatina con la salsa de manzana y rociarlo sobre la pavita fileteada. Hornear 30 minutos a 180 °C.

VIDA ÚTIL	70 días
TIPO DE ENVASADO	Envasado al vacío
MÉTODO TRATAMIENTO	Pasteurización
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	Refrigeración $T^{\circ} \leq 8^{\circ}C$
FORMA DE LOTEADO	TTWWWN TT: Año de elaboración WWW: Día de elaboración(según calendario juliano) N: N° autoclave

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

Listeria monocytogenes	No detectado/25 g (<100 ufc/g en vida útil)
------------------------	---

CARACTERISTICAS QUIMICAS		
Composición nutricional PAVITA RELLENA (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	652 / 156
	GRASAS (g) de las cuales:	7,2
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	2,7
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	2,1
	AZUCARES (g)	1,7
	PROTEINAS (g)	20,6
	SAL (g)	0,9
Producto Libre de OGM'S	SI	
Composición nutricional SALSA DE MANZANA (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	680 / 163
	GRASAS (g) de las cuales:	10,8
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	1,7
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	15,9
	AZUCARES (g)	14,9
	PROTEINAS (g)	< 0,1
	SAL (g)	1,1
Producto Libre de OGM'S	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDA CONTENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevo	X		
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados			X
Lactosa		X	
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alféncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm	X		
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos			X

DATOS LOGISTICOS					
	UNIDAD		CAJA		PALET
Tipo	Envase plástico Barqueta	Tipo	Cartón	Tipo	Europeo
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	0	Largo (mm)	531	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)	0	Ancho (mm)	238	Ancho (mm)	800

Alto (mm)	0	Alto (mm)	149	Alto (mm)	2230
Nº Unidades	1	Nº Unidades	1	Cajas / capa	6
Peso neto (g)	Pavo relleno: 2500 g Salsa: 880 g	Peso neto (Kg)	3,38	Nº capas	9
Peso bruto (g)	Envase plástico: 2540 Barqueta: 928	Peso bruto (Kg)	4,193	Altura de una capa (mm)	149
Tara (g)	Envase plástico: 40 Barqueta: 24	Tara (g)	725	Total de cajas	54
CÓDIGO GTIN 13	8431562090819	CÓDIGO GTIN 14	18431562090816	Total de unidades	54
Nº raciones	10-12			Peso neto palet (Kg)	182,52

FOTO PRODUCTO	FOTO CAJA	FOTO PALET
		

REGISTRO SANITARIO	26.010442/P
FABRICANTE	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA S.L.

LEGISLACIÓN APLICABLE Y POSTERIORES MODIFICACIONES ENTRE OTROS

Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento 178/2002 principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
RD 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
Reglamento 1441/2007 modifica el Reglamento 2073/2005.
Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones CENAN 1982
Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
Reglamento 10/2011 sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.