

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 17/09/2024.5
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.:	9039 CONFIT DE PATO CON GRATEN DE PATATA
----------	-------	--

INGREDIENTES

Muslos de pato: muslo de pato 94%, agua, grasa de pato, sal, azúcar, ajo (**SULFITOS**).

Origen de la carne: UE. Peso neto: 600 g

Salsa de naranja: Agua, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, sal, corrector de acidez: E 330), azúcar moreno de caña, preparación aromática a base de bebidas espirituosas (coñac, brandy, preparación aromatizante (aroma natural), azúcar líquido), aceite refinado de girasol, salsa balsámica de vinagre de Módena (jarabe de glucosa y fructosa, vinagre de vino, vinagre aceto balsámico de Módena 9,5%, colorante: E 150d, coadyuvante para la caracterización de los vinagres, espesantes: E 1442 y E 415, extracto de caramelo, concentrado de especias, conservador: E 202. Contiene **SULFITOS**), vinagre de sidra, estabilizante (almidón modificado, maltodextrina, espesantes: E 412 y E 415), caldo de carne (sal, extracto de levaduras, grasa y proteína de pollo, aromas, cebolla, ajo), zumo de naranja 1% y sal. Peso neto: 220 g.

Gratén: Patatas 58 % (patatas, sal), **LECHE** semidesnatada, preparado a base de queso 11,4% (agua, emmenthal (**LECHE**), mantequilla (**LECHE**), almidón, sal), nata (**LECHE**), emmenthal (**LECHE**), almidón de maíz, ajo, sal, pimienta.

Peso neto: 180 g.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Típico de la carne de pato, de las patatas y de la salsa
Olor	Típico de la carne de pato, de las patatas y de la salsa
Sabor	Típico de la carne de pato, de las patatas y de la salsa
Consistencia	Típico de la carne de pato, de las patatas y de la salsa

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 220°C. Abrir los envases de los gratenes y de los muslos de pato y colocarlo todo sobre una bandeja de horno, añadir el contenido del sobre de salsa sobre los muslos de pato. Calentar durante 25 - 30 minutos.

VIDA ÚTIL	3 meses
TIPO DE ENVASADO	Envasado al vacío
MÉTODO TRATAMIENTO	Pasteurización
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	Refrigeración T ^a ≤ 8 °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 MUSLOS DE PATO (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	1028 / 248
	GRASAS (g) de las cuales:	19,5
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	6,2
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	< 0,5
	AZUCARES (g)	< 0,5
	PROTEINAS (g)	17,8
	SAL (g)	1,4
Producto Libre de OGM'S	SI	
Composición nutricional GRATEN DE PATATA (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	515 / 123
	GRASAS (g) de las cuales:	6,4
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	4,4
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	12,0
	AZUCARES (g)	1,5
	PROTEINAS (g)	3,7
	SAL (g)	0,6
Producto Libre de OGM'S	SI	
Composición nutricional SALSA (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	701/166
	GRASAS (g) de las cuales:	4,1
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	0,5
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	31,4
	AZUCARES (g)	26,1
	PROTEINAS (g)	<1,0
	SAL (g)	0,7
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
Cacahuets y productos a base de cacahuets			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		131
Tipo	Plastico	Tipo	Cartón	Tipo	
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	255	Largo (mm)	251	Largo (mm)	
Ancho (mm)	80	Ancho (mm)	79	Ancho (mm)	
Alto (mm)	190	Alto (mm)	189	Alto (mm)	
N° Unidades	4 muslos 1 salsa 2 gratenes	N° Unidades		Cajas / capa	
Peso neto (g)	1000	Peso neto (Kg)	1,0	N° capas	
Peso bruto (g)	1033	Peso bruto (Kg)	1,1	Altura de una capa (mm)	
Tara (g)	33	Tara (g)	90	Total de cajas	
CÓDIGO GTIN 13	8431562090390	CÓDIGO GTIN 14		Total de unidades	
N° raciones	2			Peso neto palet (Kg)	

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.