

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 16.07.2021.0
-------------------	----------------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.: 11129	RULO DE BLOC DE FOIE DE PATO
-----------------	--------------------	-------------------------------------

INGREDIENTES

Foie gras de pato 88%, agua, Armañac, sal, pimienta, antioxidante: E-301, conservador: E-250.
Origen del ingrediente primario: UE.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Característico del foie gras de pato
Olor	Característico del foie gras de pato
Sabor	Característico del foie gras de pato
Consistencia	Característica del foie gras de pato

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

Retirar la tela y el embalaje de plástico que lo rodea. Cortar en frío para evitar que se rompa el rulo, es recomendable remojar el cuchillo en agua caliente entre cada corte. Recomendamos poner los medallones sobre pan tostado y acompañados por una confitura de Cascajares: Mermelada de arándanos o compota de manzana.
Servir a una temperatura entre 8 y 12 °C.

VIDA ÚTIL	3 MESES
------------------	----------------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	REFRIGERADO Tº 2 - 4 ° C
---	---------------------------------

CODIFICACIÓN	TTWWW TT: Año de elaboración WWW: Día de elaboración(según calendario juliano)
---------------------	--

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos	< 1000 ufc/g
Anaeróbios sulfito-reductores 37°C	<1 ufc/g

REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización

MÉTODO TRATAMIENTO (Tº)	PASTEURIZADO
--------------------------------	---------------------

CARACTERÍSTICAS QUIMICAS

Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	1999/485
	GRASAS (g) de las cuales:	50,0
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	21,0
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	2,3
	AZUCARES (g)	0,9
	PROTEINAS (g)	6,0
	SAL (g)	1,1
Producto Libre de OGM'S	<i>SI</i>	

ALÉRGENOS

TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDE 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 (incluida la 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	

ENVASADO Y EMBALAJE

CÓDIGO EAN (unidad de venta)	8431562111293	Nº raciones	A gusto del consumidor
Peso neto unidad (Kg)	0,125	Peso neto caja (Kg)	-
Nº uds. /envase	1	Peso neto palet (Kg)	-
Nº uds. /caja	-	Nº cajas/palet	-

REGISTRO SANITARIO	40.025387/P
FABRICANTE	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA S.L.

LEGISLACIÓN APLICABLE

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.