

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 31/07/2024.0
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.: 9098 ESTUCHE MUSLOS DE PATO CON CEBOLLITAS GLASEADAS
----------	--

INGREDIENTES	
Muslos de pato: Muslo de pato 93%, agua, grasa de pato, sal, azúcar, ajo (SULFITOS). Origen de la carne: UE	
Cebollitas glaseadas: Cebolla perla 58%, vino pedro ximenez, mantequilla (LACTOSA y LACTOSA), azúcar, 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, E 415, extracto de caramelo, concentrado de especias, conservador: E 202. Contiene SULFITOS), agua.	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Tipico del pato confitado y cebollitas glaseadas
Olor	Tipico del pato confitado y cebollitas glaseadas
Sabor	Tipico del pato confitado y cebollitas glaseadas
Consistencia	Tipico del pato confitado y cebollitas glaseadas

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	
Muslos de pato: - En microondas: Utilizar este método para desmigalar y presentar los muslos en una ensalada templada. Abrir el envase que contiene esta información, perforar el paquete con el producto y calentar a máxima potencia durante 3-5 minutos. Abrir el envase con cuidado de no quemarse y servir. - En horno: Precalentar el horno a 220°C. Abrir los envases de los muslos de pato y colocarlo todo sobre una bandeja de horno. Calentar durante 15-20 minutos. - En freidora de aire: Precalentar la freidora a 200 °C. Abrir el envase y verter su contenido en un molde de silicona, colocar la piel de los muslos para arriba. Calentar a 200 °C durante 15-20 minutos. Cebollitas: las calentamos abriendo un poco el paquete en el microondas 2-3 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)

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		
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 CEBOLLITAS (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	808 / 192
	GRASAS (g) de las cuales:	7,6
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	5,6
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	29,5
	AZUCARES (g)	25,2
	PROTEINAS (g)	1,2
	SAL (g)	0,1
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	
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		PALET
Tipo	Cartón	Tipo		Tipo	
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	255	Largo (mm)		Largo (mm)	
Ancho (mm)	80	Ancho (mm)		Ancho (mm)	
Alto (mm)	190	Alto (mm)		Alto (mm)	
Nº Unidades	1	Nº Unidades		Cajas / capa	
Peso neto (g)	550	Peso neto (Kg)	0	Nº capas	
Peso bruto (g)	672	Peso bruto (Kg)	0	Altura de una capa (mm)	
Tara (g)	122	Tara (g)		Total de cajas	0
CÓDIGO GTIN 13	8431562090987	CÓDIGO GTIN 14	18431562090984	Total de unidades	0
Nº raciones	2			Peso neto palet (Kg)	0

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.