

<b>R-PG-07-03</b>	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Versión: 04/11/2020.4
-------------------	----------------------------------	-----------------------

<b>PRODUCTO</b>	<b>Ref.:</b>	<b>2009 MIGAS DE PERDIZ ESCABECHADA</b>
-----------------	--------------	---

<b>INGREDIENTES</b>	
Perdices deshuesadas (60%), agua, vinagre de vino, aceite de oliva virgen extra, ajo morado, sal y especias naturales. Origen de la carne: UE.	

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	
<b>Color</b>	Típico de la perdiz escabechada
<b>Olor</b>	Típico de la perdiz escabechada
<b>Sabor</b>	Típico de la perdiz escabechada
<b>Consistencia</b>	Típica de la perdiz escabechada

<b>USO ESPERADO</b>	
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.	

<b>MODO DE EMPLEO</b>	
Presentar una cama de ensalada variada. Añadir las migas de perdiz escabechada (100 g por ración aproximadamente) y aliñar al gusto con vinagre de Módena, aceite de oliva y escabeche del propio producto. Consumir a temperatura ambiente.	




<b>VIDA ÚTIL</b>	4 años
<b>TIPO DE ENVASADO</b>	Envasado al vacío
<b>MÉTODO TRATAMIENTO</b>	Esterilización
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION</b>	A temperatura ambiente

<b>LÍMITES MICROBIOLÓGICOS</b>	
Incubaciones ambiente : mohos, levaduras, microorganismos mesófilos aerobios y microorganismos mesófilos anaerobios : ausencia.	
Incubaciones a 37°C : microorganismos mesófilos aerobios, microorganismos mesófilos anaerobios : ausencia.	
Incubaciones a 55°C : microorganismos termófilos aerobios, microorganismos termófilos anaerobios y clostridios sulfitorreductores : ausencia.	

<b>CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS</b>		
<b>Composición nutricional (por 100g de producto)</b>	<b>VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)</b>	499 / 119
	<b>GRASAS (g) de las cuales:</b>	5,4
	<b>ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)</b>	1,0
	<b>HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:</b>	0,6
	<b>AZUCARES (g)</b>	0,1
	<b>PROTEINAS (g)</b>	17,0
	<b>SAL (g)</b>	1,6
<b>Producto Libre de OGM'S</b>	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	Cristal	Tipo	Cartón	Tipo	Europeo
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Diámetro (mm)	80	Largo (mm)	330	Largo (mm)	1200
Alto (mm)	11	Ancho (mm)	250	Ancho (mm)	800
pH	4,8	Alto (mm)	130	Alto (mm)	1500
Nº Unidades	NA	Nº Unidades	12	Cajas / capa	10
Peso neto (g)	400	Peso neto (Kg)	4,8	Nº capas	9
Peso bruto (g)	685	Peso bruto (Kg)	8,562	Altura de una capa (mm)	12,5
Tara (g)	285	Tara (g)	342	Total de cajas	90
CÓDIGO GTIN 13	8431562020090	CÓDIGO GTIN 14	18431562020097	Total de unidades	1080
Nº raciones	A gusto del consumidor			Peso neto palet (Kg)	432

FOTO PRODUCTO	FOTO CAJA	FOTO PALET
		

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

**LEGISLACIÓN APLICABLE Y POSTERIORES MODIFICACIONES ENTRE OTROS**

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