

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 12/08/2022.7
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.:	9015 CAPON DE CASCAJARES ASADO
----------	-------	--------------------------------

INGREDIENTES

Capón: Capón tratado en salazón 56% (capón 53%, agua, jarabe de glucosa, sal), relleno 44% (carne de pavo 22%, albaricoques secos 7,9% (harina de arroz, **SULFITOS**), bloque de foie gras 4,4% (foie gras de pato 3,8%, agua, sal, vino Oporto, Armañac, especia, azúcar, antioxidante: E301, conservador: E250), cebollas cocidas (cebollas, aceite de girasol, sal), piñones 1,5%, almidón de yuca, clara de **HUEVO**, Coñac Fino Champán (sal, aroma natural), sal, conservador: E250, caramelo (azúcar, agua), pimienta, nuez moscada).

Origen de la carne: UE

Salsa agrídulce de albaricoques: Caldo de ternera con verduras (agua de cocción de huesos de ternera y carne de ternera (morcillo, jarrete, espinazo, falda, entraña), cebolla, zanahoria, puerro, col, **APIO**, chirivía, ajo, sal marina, aceite de oliva, laurel y tomillo), agua, chalota, vino de Oporto (**SULFITOS**), jarabe de caramelo (jarabe de glucosa, azúcar, agua, conservador: E202), azúcar moreno de caña, aceite de oliva virgen extra, orejones de albaricoque 3,1% (albaricoques secos, harina de arroz y conservador: E220 (**SULFITOS**)), salsa balsámica de vinagre de Módena (jarabe de glucosa y fructosa, vinagre de vino, vinagre aceto balsámico de Módena 9,5%, colorante: E150d, coadyuvante para la caracterización de los vinagres, espesantes: E415 y E1442, extracto de caramelo, concentrado de especias, conservadores: E220 (**SULFITOS**) y E202), almidón modificado, maltodextrina, espesantes: E412 y E415, sal.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Tipico del capón con salsa
Olor	Tipico del capón con salsa
Sabor	Tipico del capón con salsa
Consistencia	Tipico del capón 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

- 1.- Extraer del envase y retirar las gomas. Quitar los muslos y las alas.
- 2.- Filetar el capón en lonchas más o menos finas.
- 3.- Colocar en la bandeja del horno el capón cortado, junto con los muslos, las alas y unas manzanas reinetas cortadas en rodajas alrededor y rociarlo con la salsa del capón. Hornear 30 minutos a 180 °C.

VIDA ÚTIL	70 días
TIPO DE ENVASADO	Capón: Envasado al vacío Salsa: Envasado en atmósfera protectora
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 CAPON (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	846 / 202
	GRASAS (g) de las cuales:	10,0
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	3,0
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	6,0
	AZUCARES (g)	4,2
	PROTEINAS (g)	22,0
	SAL (g)	0,9
Producto Libre de OGM'S	SI	
Composición nutricional SALSA (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	337 / 80,6
	GRASAS (g) de las cuales:	1,9
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	0,5
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	14,2
	AZUCARES (g)	10,7
	PROTEINAS (g)	1,5
	SAL (g)	1,5
Producto Libre de OGM'S	SI	

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			X
Lactosa		X	
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alfóncigos, 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)		Largo (mm)	531	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)		Ancho (mm)	238	Ancho (mm)	800
Alto (mm)		Alto (mm)	149	Alto (mm)	2230
Nº Unidades	1	Nº Unidades	1	Cajas / capa	6
Peso neto (g)	Capón: 2500 Salsa: 880	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: 48	Tara (g)	725	Total de cajas	54
CÓDIGO GTIN 13	8431562090154	CÓDIGO GTIN 14	18431562090151	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.