

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 29/07/2021.7
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.:	9019 PULARDA TRUFADA ASADA
----------	-------	----------------------------

INGREDIENTES

Pularda: Pularda semi-deshuesada tratada en salazón 60% (pularda 54%, agua, jarabe de glucosa, sal), relleno 40% (carne de cerdo, grasa de cerdo, vino de Oporto modificado (Oporto, aroma natural), agua, trompetas de la muerte rehidratadas 1,7%, champiñones 0,8%, trozos de trufas blancas de verano 0,8% (trozos de trufa de verano (Tuber Aestivum), sal), chalota, sal y pimienta. Origen de la carne: UE.

Salsa de Oporto: Agua, vino de Oporto 10% (**SULFITOS**), cebolla, orejones de albaricoque (albaricoques secos, harina de arroz y conservador: E220 (**SULFITOS**)), tomate concentrado (concentrado de tomate y sal), aceite refinado de girasol, uvas pasas sultanas (uva pasas y aceite de girasol), caldo de carne (sal, extractos de levadura, grasa y proteína de pollo, aromas, cebolla, ajo), almidón modificado, maltodextrina, espesantes: E412 y E415, trompetas de la muerte (Craterellus cornucopioides), azúcar moreno de caña, pasta de ajo (**SULFITOS**) (ajo morado, sal y antioxidante: E330) y especia.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Típico de la pularda y de la salsa de setas
Olor	Típico de la pularda y de la salsa de setas
Sabor	Típico de la pularda y de la salsa de setas
Consistencia	Típico de la pularda y de una 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

Extraer del envase y retirar las gomas. Quitar los muslos y las alas. Filetear la pularda en frío en lonchas más o menos finas. Colocar en la bandeja de horno la pularda cortada, junto con los muslos, las alas y una de las guarniciones (sugeridas a continuación). Rociar todo con la salsa de Oporto y hornear 30 minutos a 180°C.

VIDA ÚTIL	70 días
TIPO DE ENVASADO	Pularda: Envasada al vacío Salsa: envasada 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 PULARDA (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	992 / 239
	GRASAS (g) de las cuales:	19,0
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	5,8
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	1,0
	AZUCARES (g)	0
	PROTEÍNAS (g)	16,0
	SAL (g)	0,8
Producto Libre de OGM'S	SI	
Composición nutricional SALSA (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	293 / 70
	GRASAS (g) de las cuales:	3,0
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	0,8
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	9,6
	AZUCARES (g)	7,0
	PROTEÍNAS (g)	1,1
	SAL (g)	1,4
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, 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)	316	Largo (mm)	319	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)	250	Ancho (mm)	236	Ancho (mm)	800
Alto (mm)	5	Alto (mm)	137	Alto (mm)	1669
Nº Unidades	1	Nº Unidades	1	Cajas / capa	11
Peso neto (g)	Pularda: 1350 Salsa: 440	Peso neto (Kg)	1,79	Nº capas	12
Peso bruto (g)	Pularda: 1390 Salsa: 458	Peso bruto (Kg)	1,848	Altura de una capa (mm)	137
Tara (g)	Envase plástico: 22 Barqueta: 18	Tara (g)	405	Total de cajas	132
CÓDIGO GTIN 13	8431562090192	CÓDIGO GTIN 14	18431562090199	Total de unidades	132
Nº raciones	5-6			Peso neto palet (Kg)	236,28

FOTO PRODUCTO	FOTO CAJA	FOTO PALET
		

REGISTRO SANITARIO	40.025387/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.