

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 26.07.2022.4
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.: 9041 PATO ASADO RELLENO DE MIEL Y NARANJA
----------	---

INGREDIENTES

Pato asado de miel y naranja:

Pato semideshuesado tratado en salazón 62,5% (pato 59,6%, agua, jarabe de glucosa, sal), relleno 37,5% (carne de pavo, grasa de ternera, manzana (corrector de acidez: E330, antioxidante: E300 y sal), puré de manzana (puré de manzana, antioxidante: E300), agua, sémola de arroz, miel 1,5%, cebolla, sal, aceite de girasol, aroma natural de naranja 0,4%, ralladura de naranja 0,4% y especia.

Origen de la carne :UE

Salsa de naranja:

Agua, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, sal, corrector de acidez: E330), azúcar moreno de caña, preparación aromática a base de bebidas espirituosas (coñac, brandy, preparación aromatizante (aroma natural), azúcar líquido), aceite refinado de girasol, 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), vinagre de sidra, almidón modificado, maltodextrina, espesantes: E412 y E415, caldo de carne (sal, extracto de levaduras, grasa y proteína de pollo, aromas, cebolla y ajo), zumo de naranja 1% y sal.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Típico del pato relleno de miel y naranja y de la salsa de naranja
Olor	Típico del pato relleno de miel y naranja y de la salsa de naranja
Sabor	Típico del pato relleno de miel y naranja y de la salsa de naranja
Consistencia	Típica del pato relleno de miel y naranja y de la salsa de naranja

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. Desechar la grasa y la gelatina. Quitar las gomas y separar los muslos y las alas.
2. Filitear el pato en frío (es más fácil que en caliente), en lonchas más o menos finas.
3. Colocar en la bandeja del horno el pato cortado junto con los muslos y las alas. Rociar todo con la salsa. Hornear 20-25 minutos a 180°C.

VIDA ÚTIL	70 días
TIPO DE 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 del pato asado de miel y naranja: (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	1030 / 248
	GRASAS (g) de las cuales:	19,0
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	6,1
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	3,6
	AZUCARES (g)	1,7
	PROTEINAS (g)	15,0
	SAL (g)	0,8
Producto Libre de OGM'S	S/	
Composición nutricional de la salsa de naranja: (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	617 / 147
	GRASAS (g) de las cuales:	4,6
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	0,9
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	25,5
	AZUCARES (g)	21,3
	PROTEINAS (g)	< 1,0
	SAL (g)	1,0
Producto Libre de OGM'S	S/	

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, 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					
Tipo	UNIDAD	Tipo	CAJA	Tipo	PALET
	Plastico		Cartón		Europeo
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	0	Largo (mm)	319	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)	0	Ancho (mm)	236	Ancho (mm)	800
Alto (mm)	0	Alto (mm)	137	Alto (mm)	1669
N° Unidades	1	N° Unidades		Cajas / capa	11
Peso neto (g)	Pato relleno: 1500 g Salsa de naranja: 440 g	Peso neto (Kg)	1,9	N° capas	12
Peso bruto (g)	Pato relleno: 1530 g Salsa de naranja: 463 g	Peso bruto (Kg)	2,4	Altura de una capa (mm)	137
Tara (g)	Pato relleno. 30 g Salsa de naranja: 23 g	Tara (g)	405	Total de cajas	132
CÓDIGO GTIN 13	8431562090413	CÓDIGO GTIN 14	98431562090416	Total de unidades	132
N° raciones	6			Peso neto palet (Kg)	256,08

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.