

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 17/06/2022.5
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.: 9008 PAVO ASADO CASCAJARES AL ESTILO AMERICANO
----------	--

### INGREDIENTES

**Pavo tratado en salazón:** pavo 86%, agua, sal, conservador: E261, estabilizantes: E451, E407 y E420, maltodextrina de maíz, antioxidante: E331.  
 Origen de la carne: UE. Peso neto: 3,3 Kg

**Salsa gravy:** agua, pollo 19%, jamón, zanahoria, tomate, almidón modificado de maíz, sal, **APIO**, caldo de pollo 0,4% (sal, fécula de maíz, potenciador de sabor: E621, azúcar, grasa vegetal hidrogenada de palma, extracto de proteínas vegetales de **SOJA**, extracto de levadura, grasa de pollo 1,5%, carne de pollo 1,2%, aroma, verduras (cebolla, ajo, perejil), especias (cúrcuma)), puerro, aroma, conservador: E202, tomillo, colorante: E150d y laurel. Peso neto: 500 g

**Confitura de arándanos:** arándanos rojos (50%), azúcar, jarabe de glucosa, agua, gelificante: pectina, acidulante: E330. Peso neto: 350 g

**Compota de manzana:** manzana Reineta (50%), azúcar, jarabe de glucosa, agua y aroma de canela. Peso neto: 350 g

**Puré con boniato y bacon:** Boniato 44,0%, bacon 22,1% (panceta y carne de cerdo, agua, estabilizantes: E451i, E450i, E452i, E407, E415 y E508, sal, dextrosa, proteína de **SOJA**, fibra alimentaria, antioxidantes: E326, E331iii, E316 y E300, aromas, potenciador del sabor: E621, conservador: E250, colorantes: E120 y E150d), cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, sal, corrector de acidez: E330), queso sin lactosa (**LECHE** pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos (**LECHE**), cuajo, almidón), agua, aceite de oliva virgen extra, almidón modificado, maltodextrina, espesantes: E412 y E415, sal, especia, ajo (**SULFITOS**). Peso neto: 300 g

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Típico del pavo asado y de las guarniciones
Olor	Típico del pavo asado y de las guarniciones
Sabor	Típico del pavo asado y de las guarniciones
Consistencia	Típica del pavo asado y de las guarniciones

### 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.- Abre la bolsa al vacío y extrae el pavo con su propia gelatina. Precalienta el horno a 180/200°C.
- 2.- Coloca el pavo y la gelatina en una fuente de horno y mételo en el horno. Tiempo de asado 30/45 minutos (dependiendo del horno)
- 3.- Coloca la fuente con el pavo sobre la mesa y alrededor los cuencos con todas las salsas ya preparadas
- 4.-Con un tenedor y un buen cuchillo trinchador el anfitrión tendrá el honor de ir fileteando el pavo e ir sirviendo a cada comensal.
- 5.- Cada comensal se servirá las salsas a su gusto.

VIDA ÚTIL	3 meses
TIPO DE ENVASADO	Envasado al vacío
MÉTODO TRATAMIENTO	Pasteurización
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	Refrigeración T <sup>a</sup> ≤ 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)
------------------------	---

CARACTERISTICAS QUIMICAS		
<b>Composición nutricional PAVO</b> (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	405 / 96
	GRASAS (g) de las cuales:	1,2
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	0,7
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	<0,5
	AZUCARES (g)	<0,5
	PROTEINAS (g)	20,8
	SAL (g)	1,3
<b>Producto Libre de OGM'S</b>	SI	
<b>Composición nutricional PURE DE BONIATO Y BACON</b> (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	645 / 155
	GRASAS (g) de las cuales:	10,4
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	3,7
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	7,1
	AZUCARES (g)	2,9
	PROTEINAS (g)	8,2
	SAL (g)	0,9
<b>Producto Libre de OGM'S</b>	SI	
<b>Composición nutricional GRAVY</b> (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	146,8 / 35,0
	GRASAS (g) de las cuales:	1,0
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	0,3
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	4,6
	AZUCARES (g)	0,4
	PROTEINAS (g)	2,1
	SAL (g)	1,3
<b>Producto Libre de OGM'S</b>	SI	
<b>Composición nutricional SALSA DE ARANDANOS</b> (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	1019 / 240
	GRASAS (g) de las cuales:	<0,1
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	<0,1
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	59,4
	AZUCARES (g)	59,2
	PROTEINAS (g)	0,3
	SAL (g)	1,0
<b>Producto Libre de OGM'S</b>	SI	
<b>Composición nutricional COMPOTA DE MANZANA</b> (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	481 / 111
	GRASAS (g) de las cuales:	< 0,5
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	0,0
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	28,0
	AZUCARES (g)	26,0
	PROTEINAS (g)	< 0,5
	SAL (g)	0,0
<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, 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 Cristal	Tipo	Cartón	Tipo	Europeo
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	NA	Largo (mm)	531	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)	NA	Ancho (mm)	238	Ancho (mm)	800
Alto (mm)	NA	Alto (mm)	149	Alto (mm)	2230
Nº Unidades	NA	Nº Unidades	1	Cajas / capa	6
Peso neto (g)	NA	Peso neto (Kg)	4,8 KG TOTAL Pavo 3,3 Gravy 0,5 Puré 0,3 Arándanos 0,35 Manzana 0,35	Nº capas	9
Peso bruto (g)	NA	Peso bruto (Kg)		Altura de una capa (mm)	149
Tara (g)	NA	Tara (kg)	0,725	Total de cajas	54
CÓDIGO GTIN 13	8431562090086	CÓDIGO GTIN 14	18431562090083	Total de unidades	54
Nº raciones	8-10			Peso neto palet (Kg)	

FOTO PRODUCTO	FOTO CAJA	FOTO PALET
		

<b>REGISTRO SANITARIO</b>	26.010442/P
<b>FABRICANTE</b>	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCIA 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.