

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 08.08.2023.1
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.: 9089 MUSLOS DE PULARDA ASADOS CON SALSA DE OPORTO Y GRATENES
-----------------	---

INGREDIENTES

Muslos de pularda asados con salsa de oporto: Muslos de pularda 63% (muslo de pularda 62,3%, sal, agua y especia), salsa de oporto 37% (agua, vino de Oporto 3,7% (**SULFITOS**), cebolla, orejones de albaricoque (albaricoque deshidratado, harina de arroz y conservador: E220 **SULFITOS**), tomate concentrado, aceite de girasol, pasas sultanas (pasas sultanas y aceite de girasol), caldo sabor carne (sal, extractos de levadura, grasa y proteína de pollo, aromas, cebolla y ajo), estabilizante (almidón modificado, maltodextrina, espesantes: E412 y E415), azúcar moreno, ajo (**SULFITOS**), conservador: E202, trompeta negra silvestre deshidratada y especia). Origen de la carne: UE

Gratén: Patatas 60 % (patatas, sal), **LECHE** semidesnatada, nata (nata de **LECHE**, estabilizante: E407), especialidad de queso (agua, emmenthal 33% (**LECHE**), mantequilla (**LECHE**), sal, espesante: E415), emmenthal (**LECHE**), fécula de patatas, yema de **HUEVO**, sal, ajo, almidón modificado de patata, aceite vegetal (girasol, colza), pimienta, espesante: E415.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Típico de la pularda y de la salsa
Olor	Típico de la pularda y de la salsa
Sabor	Típico de la pularda y de la salsa
Consistencia	Típica de la pularda 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

Precalentar el horno a 220 °C. Abrir los envases de los gratenes y los muslos de pularda con salsa y colocarlo todo sobre una bandeja de horno. Calentar durante 20 -30 minutos.

VIDA ÚTIL	3 meses
TIPO DE ENVASADO	Envasado al vacío
MÉTODO TRATAMIENTO	Pasteurización
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	Refrigeración $T^a \leq 8 \text{ }^\circ\text{C}$
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 Muslos de pularda asados con salsa de oporto (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	617 / 148
	GRASAS (g) de las cuales:	9,0
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	2,8
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	2,7
	AZUCARES (g)	2,7
	PROTEINAS (g)	14,2
	SAL (g)	1,1
Producto Libre de OGM'S	SI	
Composición nutricional Gratén (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	529 / 126
	GRASAS (g) de las cuales:	4,5
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	2,8
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	16,9
	AZUCARES (g)	0,7
	PROTEINAS (g)	3,5
	SAL (g)	0,3
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, 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	plástico	Tipo		Tipo	
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	250	Largo (mm)		Largo (mm)	
Ancho (mm)	158	Ancho (mm)		Ancho (mm)	
Alto (mm)	5	Alto (mm)		Alto (mm)	
Nº Unidades	1	Nº Unidades		Cajas / capa	
Peso neto (g)	Muslos: 810g Gratenes: 180 g	Peso neto (Kg)		Nº capas	
Peso bruto (g)	1023	Peso bruto (Kg)		Altura de una capa (mm)	
Tara (g)	33	Tara (g)		Total de cajas	
CÓDIGO GTIN 13	8431562090895	CÓDIGO GTIN 14		Total de unidades	
Nº raciones	2			Peso neto palet (Kg)	

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.