

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 06/10/2020.1
-------------------	----------------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.:	18165 MUSLO DE PAVO (Recetas del mundo)
-----------------	--------------	---

INGREDIENTES	
<p>Jamonicitos de pavo 91%, caldo de ave (agua, pollo, jamón, zanahoria, tomate, puerro, APIO, sal, caldo de pollo (sal, fécula de maíz, potenciador de sabor: E-621, azúcar, grasa vegetal hidrogenada de palma, extracto de proteínas vegetales de SOJA, extracto de levadura, carne y grasa de pollo, verduras (cebolla, perejil, ajo, zanahoria), especias), tomillo y laurel), agua, almidón de maíz modificado, sal, aroma de pollo, conservador: E-202 y colorante: E-150d), sal y especias.</p> <p>Origen de la carne: UE</p>	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Típico de la carne de pavo
Olor	Típico de la carne de pavo
Sabor	Típico de la carne de pavo
Consistencia	Típico de la carne de pavo

USO ESPERADO	
<p>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.</p>	

MODO DE EMPLEO	
<p>MICROONDAS: Utilizar este método para desmigalar y presentar el muslo en ensalada templada. Abrir el envase que contiene esta información, perforar el paquete con el producto y calentar a máxima potencia durante 3-4 minutos. Abrir el envase con cuidado de no quemarse y servir.</p> <p>HORNO: Precalentar el horno a 180°C. Abrir el envase y colocar el muslo de pavo sobre una bandeja con la piel hacia arriba. Calentar durante 10 - 12 minutos.</p>	

VIDA ÚTIL	7 meses
TIPO DE ENVASADO	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 (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	557 / 133
	GRASAS (g) de las cuales:	6,3
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	1,9
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	0,39
	AZUCARES (g)	0,03
	PROTEÍNAS (g)	18
	SAL (g)	0,84
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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			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	Envase plástico	Tipo	Cartón	Tipo	Europeo
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	250	Largo (mm)	398	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)	158	Ancho (mm)	289	Ancho (mm)	800
Alto (mm)	5	Alto (mm)	132	Alto (mm)	1866
Nº Unidades	10	Nº Unidades	10	Cajas / capa	8
Peso neto (g)	350	Peso neto (Kg)	3,5	Nº capas	13
Peso bruto (g)	361	Peso bruto (Kg)	3,61	Altura de una capa (mm)	132
Tara (g)	11	Tara (g)	257,2	Total de cajas	104
CÓDIGO GTIN 13	8431562181654	CÓDIGO GTIN 14	18431562181651	Total de unidades	1040
Nº raciones	1			Peso neto palet (Kg)	364

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.