

<b>R-PG-07-03</b>	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Versión: 22/03/2021.7
-------------------	----------------------------------	-----------------------

<b>PRODUCTO</b>	<b>Ref.:</b>	<b>9019 PULARDA TRUFADA ASADA</b>
-----------------	--------------	-----------------------------------

<b>INGREDIENTES</b>
---------------------

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, trozos de trufa de verano 0,8% (trozos de trufa de verano (Tuber Aestivum), sal), chalota, sal y pimienta. Origen de la carne: UE.

Salsa de albaricoques y setas (agua, vino de oporto desnaturalizado (vino de Oporto **SULFITOS**, sal), cebolla, orejones de albaricoque (albaricoques secos, harina de arroz y conservador: E220 **SULFITOS**), tomate (concentrado de tomate y sal), aceite refinado de girasol, pasas sultanas (pasas sultanas y aceite vegetal (aceite de girasol o aceite de semillas de algodón)), , caldo (sal, grasa de ave (pollo y gallina), extracto de levaduras, carne de pollo deshidratada, proteína vegetal hidrolizada (maíz y girasol), maltodextrina (patata), cebolla y ajo deshidratados, aromas), almidón modificado, maltodextrina, espesantes: E-412 y E-415, trompetas de la muerte (Craterellus cornucopioides), azúcar moreno de caña, pasta de ajo (**SULFITOS**) (ajo morado, sal y antioxidante: E-330) y especias).

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>
---------------------------------------

<b>Color</b>	Típico de la pularda y de la salsa de setas
<b>Olor</b>	Típico de la pularda y de la salsa de setas
<b>Sabor</b>	Típico de la pularda y de la salsa de setas
<b>Consistencia</b>	Típico de la pularda y de una salsa

<b>USO ESPERADO</b>
---------------------

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.

<b>MODO DE EMPLEO</b>
-----------------------

Extraer del envase. 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 setas y hornear 30 minutos a 180°C.

<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>70 días</b>
<b>TIPO DE ENVASADO</b>	<b>Envasado al vacío</b>
<b>MÉTODO TRATAMIENTO</b>	<b>Pasteurización</b>
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, METODO TRANSPORTE Y DISTRIBUCION</b>	<b>Refrigeración Tª ≤ 8 °C</b>
<b>FORMA DE LOTEADO</b>	TTWWWN TT: Año de elaboración WWW: Día de elaboración(según calendario juliano) N: N° autoclave

<b>LÍMITES MICROBIOLÓGICOS</b>
--------------------------------

Listeria monocytogenes	No detectado/25 g (<100 ufc/g en vida útil)
------------------------	---

<b>CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS</b>
---------------------------------

Composición nutricional (por 100g de producto)	PULARDA		SALSA	
	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	992 / 239	351 / 84	
GRASAS (g) de las cuales:	19,0	4,2		
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	5,8	0,7		
HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	1,0	10,1		
AZUCARES (g)	0	7,4		
PROTEINAS (g)	16,0	1,4		
SAL (g)	0,8	1,4		
<b>Producto Libre de OGM'S</b>	<b>SI</b>			

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, 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		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
		

<b>REGISTRO SANITARIO</b>	40.025387/P
<b>FABRICANTE</b>	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA S.L.

LEGISLACIÓN APLICABLE Y POSTERIORES MODIFICACIONES ENTRE OTROS
<b>Reglamento 852/2004</b> relativo a la higiene de los productos alimenticios.
<b>Reglamento 853/2004</b> por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
<b>Reglamento 178/2002</b> principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
<b>RD 1334/1999</b> Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
<b>Reglamento 1169/2011</b> sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
<b>Reglamento 2073/2005</b> relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
<b>Reglamento 1441/2007</b> modifica el Reglamento 2073/2005.
Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones <b>CENAN 1982</b>
<b>Reglamento 1830/2003</b> relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
<b>Reglamento 1935/2004</b> sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
<b>Reglamento 10/2011</b> sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.