

| | | |
|------------|---------------------------|-----------------------|
| R-PG-07-03 | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | Versión: 08/08/2023.8 |
|------------|---------------------------|-----------------------|

| | | |
|----------|-------|----------------------------|
| PRODUCTO | Ref.: | 9019 PULARDA TRUFADA ASADA |
|----------|-------|----------------------------|

| INGREDIENTES |
|--------------|
|--------------|

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

Salsa de Oporto: Agua, vino de Oporto 10% (**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: E-202, trompeta negra silvestre deshidratada y especia.

| CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS |
|--------------------------------|
|--------------------------------|

| | |
|--------------|---|
| Color | Típico de la pularda y de la salsa de setas |
| Olor | Típico de la pularda y de la salsa de setas |
| Sabor | Típico de la pularda y de la salsa de setas |
| Consistencia | Típico de la pularda y de una 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 |
|----------------|
|----------------|

Extraer del envase y retirar las gomas. 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 Oporto y hornear 30 minutos a 180°C.

| | |
|---|--|
| VIDA ÚTIL | 70 días |
| TIPO DE ENVASADO | Envasada 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 PULARDA (por 100g de producto) | VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal) | 992 / 239 |
| | GRASAS (g) de las cuales: | 19,0 |
| | ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g) | 5,8 |
| | HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales: | 1,0 |
| | AZUCARES (g) | < 0,5 |
| | PROTEINAS (g) | 16,0 |
| | SAL (g) | 0,8 |
| Producto Libre de OGM'S | SI | |
| Composición nutricional SALSA (por 100g de producto) | VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal) | 323 / 77 |
| | GRASAS (g) de las cuales: | 3,4 |
| | ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g) | 0,4 |
| | HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales: | 7,1 |
| | AZUCARES (g) | 5,2 |
| | PROTEINAS (g) | 0,6 |
| | SAL (g) | 1,2 |
| 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, 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 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: 447 | Peso bruto (Kg) | 2,2 | Altura de una capa (mm) | 137 |
| Tara (g) | Pularda: 22 Salsa: 7 | 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) | 236,3 |

| 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. |