

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 03/01/2024.2
------------	---------------------------	-----------------------

PRODUCTO	Ref.: 9081 PAVITA ASADA RELLENO DE FOIE Y PASAS
----------	---

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

**Pavita asada rellena de foie y pasas:** pavita semideshuesada 80% (carne de pavo 68%, agua, sal, conservador: E261, estabilizantes: E451, E407, E420, maltodextrina de maíz, antioxidante: E331), relleno 20% (carne de ave 9,0 % (carne de pavo, agua, sal, conservador: E261, estabilizantes: E451, E407, E420, maltodextrina de maíz, antioxidante: E331), cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, sal, corrector de acidez: E330), foie gras de pato 1,8 %, uvas pasas sultanas 1,4% (uva pasas y aceite de girasol), almidón de maíz, albúmina (**HUEVO**), sal). Origen de la carne: UE

**Salsa de manzana:** agua, manzana 22%, vino Pedro Ximénez (**SULFITOS**), cebolla, aceite de girasol, zanahoria, estabilizante (almidón modificado, maltodextrina, E412 y E415), caldo sabor carne (sal, extractos de levadura, grasa y proteína de pollo, aromas, cebolla y ajo), jengibre, conservador: E202, sal y pimienta blanca.

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

Color	Típico de la carne de pavo y de la manzana
Olor	Típico de la carne de pavo y de la manzana
Sabor	Típico de la carne de pavo y de la manzana
Consistencia	Típica de la carne de pavo y de la manzana

<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>
-----------------------

Precalentar el horno a 180°C. Extraer la pavita del envase y quitar las gomas. Quitar los muslos y las alas. Filetear la pavita en lonchas más o menos finas. Colocar en la bandeja del horno la pavita cortada, junto con los muslos y las alas, rociarla con la salsa de manzana. Hornear 30 minutos a 180 °C.

VIDA ÚTIL	4 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

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

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

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		
<b>Composición nutricional PAVITA RELLENA (por 100g de producto)</b>	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	652 / 156
	GRASAS (g) de las cuales:	7,2
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	2,7
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	2,1
	AZUCARES (g)	1,7
	PROTEÍNAS (g)	20,6
	SAL (g)	0,9
<b>Producto Libre de OGM'S</b>	SI	
<b>Composición nutricional SALSA DE MANZANA (por 100g de producto)</b>	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	578 / 138
	GRASAS (g) de las cuales:	6,7
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (g)	0,8
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los cuales:	14,0
	AZUCARES (g)	12,0
	PROTEÍNAS (g)	0,5
	SAL (g)	0,8
<b>Producto Libre de OGM'S</b>	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDA CONTENER TRAZAS
<b>Cereales que contengan gluten y productos derivados</b>		X	
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>			X
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	X		
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>			X
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>			X
<b>Soja y productos a base de soja</b>			X
<b>Leche y sus derivados</b>			X
<b>Lactosa</b>		X	
<b>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</b>			X
<b>Apio y productos derivados</b>			X
<b>Mostaza y productos derivados</b>			X
<b>Granos de sésamo y productos a base de sésamo</b>			X
<b>Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm</b>	X		
<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>		X	
<b>Moluscos y productos a base de moluscos</b>			X

DATOS LOGISTICOS					
	UNIDAD		CAJA		PALET
Tipo	Envase plástico	Tipo	Cartón	Tipo	Europeo
Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores		Dimensiones exteriores	
Largo (mm)	0	Largo (mm)	531	Largo (mm)	1200
Ancho (mm)	0	Ancho (mm)	238	Ancho (mm)	800
Alto (mm)	0	Alto (mm)	149	Alto (mm)	2230
N° Unidades	1	N° Unidades	1	Cajas / capa	7
Peso neto (g)	<b>Pavo relleno:</b> 2500 g <b>Salsa:</b> 880 g	Peso neto (Kg)	3,38	N° capas	12
Peso bruto (g)	Envase plástico: 2540 g Salsa: 894 g	Peso bruto (Kg)	4,16	Altura de una capa (mm)	149
Tara (g)	Envase plástico: 40 g Salsa: 14 g	Tara (g)	725	Total de cajas	84
CÓDIGO GTIN 13	8431562090819	CÓDIGO GTIN 14	18431562090816	Total de unidades	84
N° raciones	10-12			Peso neto palet (Kg)	283,92

FOTO PRODUCTO	FOTO CAJA	FOTO PALET
		

<b>REGISTRO SANITARIO</b>	26.010442/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.