

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL	BOMBON DE MOUSSE DE PATO CON MANZANA		
DENOMINACIÓN TÉCNICA	MOUSSE DE PATO CON MANZANA		
REFERENCIA	311212		
INGREDIENTES	Grasa de pato 38%, foie gras de pato 11%, hígado de pato 10%, preparado de manzana 8% (jarabe de glucosa, trozos de manzana deshidratados, zumo de manzana concentrado, azúcar, agua y almidón modificado), pechuga de pollo, LECHE en polvo reconstituida, fécula de patata, especias, vino, sal, HUEVO en polvo, proteína de LECHE, emulgente (E-472c), estabilizantes (E-407, E-420, E-450), conservadores (E-202, E-214, E-250) y antioxidante (E-301). Gelatina: agua, gelatina alimentaria y colorante (E-160b).		
CONSERVACIÓN	Conservar en refrigeración (entre 0 y 5°C)		
VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN	60 días		
RGS	10.06328 / GE		
DESTINATARIO	Público en general		
LEGISLACIÓN GENERAL APLICABLE AL PRODUCTO			
El Reglamento de principios generales 178/2002 y Reglamentos de higiene; 852/2004 y 853/2004			
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO			
Pequeño pastel semicircular de mousse de pato con manzana cocido al horno. Posteriormente se decora con una capa de gelatina alimentaria y se envasa al vacío. Peso nominal de 180g.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	Suave gusto de foie gras de pato con matices dulces y frutales de manzana		
Olor	Aromatizado y notas frutales de manzana		
olor	Beige rosado con notas de color amarillo de la manzana		
Textura	Pasta homogénea, fina y untable.		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (según Reglamento UE 1169/2011). Valores por 100g de producto final		ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones)	
Valor energético (kJ/Kcal)	1909,0 / 463,0	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	47,4	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
de las cuales, saturadas (g)	16,9	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	2,9	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	2,9	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	6,2	<i>Escherichia coli</i> (P/A en 1g)	Ausencia
Sal (g)	1,28	<i>Salmonella sp.</i> (P/A en 25g)	Ausencia
<i>Valores obtenidos a partir de análisis químico</i>		<i>Listeria monocytogenes</i> (P/A en 25g)	Ausencia
INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS (según Reglamento UE 1169/2011)			
Cereales con gluten y productos derivados	NO	Frutos de cáscara y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	Apio y productos derivados	NO
Huevo y productos a base de huevo	SI	Mostaza y productos derivados	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10 ppm)	NO
Soja y productos a base de soja	NO	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	Moluscos y productos a base de moluscos	NO
ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)			
Este producto no contiene ni ha sido producido a partir de ingredientes OMG, por lo que no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en los reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.			
ETIQUETADO			
Según Reglamento UE 1169/2011			
RESIDUOS CONTAMINANTES			
Las materias primas utilizadas están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación vigente y aplicable en cuanto a residuos contaminantes.			
ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN (copia no controlada)			19/09/2016