

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL	BOMBON MOUSSE DE PATO TRUFADO		
DENOMINACIÓN TÉCNICA	MOUSSE DE PATO TRUFADO		
REFERENCIA	311215		
INGREDIENTES	Grasa de pato 45%, foie gras de pato 13%, hígado de pato 12%, pechuga de pollo, LECHE en polvo reconstituida, especias, HUEVO en polvo, fécula de patata, vino, sal, aroma de trufa, 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-150d).		
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 con forma semicircular de mousse de pato con sabor a trufa. Cocido al horno y posteriormente decorado con gelatina. Finalmente se envasa individualmente al vacío. Peso nominal de 180g.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	Suave de foie gras de pato con matices aromáticos de trufa		
Olor	Aromatizado		
Color	Beige rosado		
Textura	Pasta fina y untable		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (según Reglamento UE 1169/2011). Valores por 100g de producto acabado.		ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones)	
Valor energético (kJ/Kcal)	1775,0 / 431,0	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g) de las cuales, saturadas (g)	44,4	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
	16,0	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g) de los cuales, azúcares (g)	2,2	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
	<1	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	5,6	<i>Escherichia coli</i> (PIA en 1g)	Ausencia
Sal (g)	1,30	<i>Salmonella sp.</i> (PIA en 25g)	Ausencia
<i>Valores obtenidos a partir de análisis químico</i>		<i>Listeria monocytogenes</i> (PIA 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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	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