

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL		BOMBON MOUSSE DE PATO CON NUECES Y RATAFIA	
DENOMINACIÓN TÉCNICA		MOUSSE DE PATO CON NUECES Y SABOR A RATAFIA	
REFERENCIA		311214	
INGREDIENTES		Grasa de pato 44%, foie gras de pato 13%, hígado de pato 11%, pechuga de pollo, LECHE en polvo reconstituida, especias, HUEVO en polvo, fécula de patata, NUECES 1%, aroma de ratafia, sal, vino, 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, colorante (E-150d) y ALMENDRAS.	
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 nueces y sabor a ratafia. Cocido al horno y posteriormente decorado con una capa de gelatina alimentaria y almendras laminadas. Finalmente se envasa individualmente al vacío. Peso nominal de 180g.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	Suave de foie gras de pato con matices de frutos secos y aroma de ratafia		
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)	1917,0 / 465,0	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	47,7	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
de las cuales, saturadas (g)	16,5	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	3,0	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	1,0	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	5,9	<i>Escherichia coli</i> (P/A en 1g)	Ausencia
Sal (g)	1,40	<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	SI
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)			04/07/2017