

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL		GALANTINA A LA JARDINERA	
DENOMINACIÓN TÉCNICA		FIAMBRE DE CERDO, POLLO Y VERDURAS Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS	
REFERENCIA		333402	
INGREDIENTES		Grasa de cerdo 25%, carne de cerdo 18%, agua, verduras 15% (zanahoria, judías verdes y pimiento rojo), pechuga de pollo 12%, fécula de patata, sal, especias, proteínas de la LECHE, proteína de SOJA, vino, aromas, estabilizantes (E-407,E-420,E-451), conservador (E-250) y antioxidante (E-301).	
CONSERVACIÓN		Conservar en refrigeración (entre 0 y 5°C)	
VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN		180 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			
Pieza cilíndrica de fiambre de unos 11,5 cm de diámetro aproximadamente. Se elabora principalmente con carne de cerdo, de pollo y verduras. Se envasa en tripa plástica opaca y se somete a cocción al horno. Peso variable de aproximadamente 2,5kg			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	De carne de cerdo cocida con matices de las verduras propias del producto..		
Olor	A carne de cerdo cocida y las verduras propias		
Color	Rosado con trozos rosados más intensos y matices verdes y rojos de las verduras		
Textura	Firme y consistente		
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)	999,8 / 239,2	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	20,5	Enterobacterias totales (cfu/g)	<10
de las cuales, saturadas (g)	8,6	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	4,6	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares	0,6	<i>Escherichia coli</i> (P/A en 1g)	Ausencia
Proteínas (g)	9,0	<i>Salmonella sp.</i> (P/A en 25g)	Ausencia
Sal (g)	1,59	<i>Listeria monocytogenes</i> (P/A en 25g)	Ausencia
<i>Valores obtenidos a partir de cálculos con valores conocidos de los ingredientes utilizados y a través de programa informático.</i>			
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	NO	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	SI	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)			13/05/2019