

## FICHA TÉCNICA

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>		GALANTINA DE HUEVO	
<b>DENOMINACIÓN TÉCNICA</b>		FIAMBRE DE CERDO, POLLO Y HUEVO Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS	
<b>REFERENCIA</b>		333403	
<b>INGREDIENTES</b>		Carne de cerdo 23%, grasa de cerdo 22%, agua, HUEVO duro 14%, pechuga de pollo 11%, fécula de patata, sal, especias, proteínas de la LECHE, proteína de SOJA, aroma de humo, dextrosa, estabilizantes (E-407,E-420,E-451), conservador (E-250) y antioxidante (E-301).	
<b>CONSERVACIÓN</b>		Conservar en refrigeración (entre 0 y 5°C)	
<b>VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN</b>		180 días	
<b>RGS</b>		10.06328 / GE	
<b>DESTINATARIO</b>		Público en general	
<b>LEGISLACIÓN GENERAL APLICABLE AL PRODUCTO</b>			
El Reglamento de principios generales 178/2002 y Reglamentos de higiene; 852/2004 y 853/2004			
<b>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>			
Pieza cilíndrica de fiambre de unos 11,5 cm de diámetro aproximadamente. Se elabora principalmente con carne de cerdo, de pollo y huevo duro en el centro. Se envasa en tripa plástica opaca y se somete a cocción al horno. Peso variable de aproximadamente 2,5kg			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
<b>Gusto</b>	Suave y aromatizado de carne cocida y huevo		
<b>Olor</b>	A carne de cerdo cocida		
<b>Color</b>	Rosado con trozos rosados más intensos y parte central amarilla y blanca propio del huevo hervido		
<b>Textura</b>	Firme y consistente		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (según Reglamento UE 1169/2011). Valores por 100g de producto final</b>		<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones )</b>	
Valor energético (kJ/Kcal)	875 / 211	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	16,3	Enterobacterias totales (cfu/g)	<10
de las cuales, saturadas (g)	5,8	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	4,0	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares	<1	<i>Escherichia coli</i> (P/A en 1g)	Ausencia
Proteínas (g)	12,0	<i>Salmonella sp.</i> (P/A en 25g)	Ausencia
Sal (g)	1,70	<i>Listeria monocytogenes</i> (P/A en 25g)	Ausencia
Valores obtenidos a partir de análisis químico			
<b>INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS (según Reglamento UE 1169/2011)</b>			
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	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
<b>ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)</b>			
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.			
<b>ETIQUETADO</b>			
Según Reglamento UE 1169/2011			
<b>RESIDUOS CONTAMINANTES</b>			
Las materias primas utilizadas están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación vigente y aplicable en cuanto a residuos contaminantes.			
<b>ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN</b> (copia no controlada)			13/05/2019