

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL	MOUSSE DE PATO CON FRAMBUESA fileteado		
DENOMINACIÓN TÉCNICA	MOUSSE DE PATO CON FRAMBUESA Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS		
REFERENCIA	311642		
INGREDIENTES	Mousse 92% (Grasa de pato 34%, preparado de frambuesa 12% (frambuesa 5%, azúcar, agua, puré de manzana, jarabe de glucosa y fructosa, aceite de girasol y colza, zumo concentrado de remolacha), agua, foie gras de pato 10%, hígado de pato 9%, pechuga de pollo, LECHE en polvo reconstituída, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen y sal), especias, vino, sal, fécula de patata, HUEVO en polvo, proteínas de la LECHE, emulgente(E-472c), estabilizantes(E-407, E-420, E-451, E-450iii), conservadores (E-202, E-214, E-451i, E-250), antioxidante (E-301)) Cobertura 8%(preparado de gelatina de bovino en polvo reconstituída y colorantes (E-170, E-172.)		
CONSERVACIÓN	Conservar en refrigeración (entre 0 y 5°C)		
VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN	90 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 y posteriores modificaciones.			
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO			
Lonchas rectangulares de mousse de pato con frambuesa cocido al horno. Decorado con una capa de gelatina alimentaria y envasado individualmente al vacío. Peso nominal de 125g y se presentan en expositor de 6 lonchas.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	Suave gusto de foie gras de pato con matices dulces y frutales		
Olor	Aromatizado		
olor	Beige rosado con matices rojo oscuros		
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)	1548 / 375	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	36,3	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
de las cuales, saturadas (g)	12,7	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	6,1	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	5,1	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	5,8	<i>Salmonella sp.</i> (D/ND en 25g)	No detectado
Sal (g)	1,38	<i>Listeria monocytogenes</i> (D/ND en 25g)	No detectado
<i>Valores obtenidos a partir de análisis químico</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	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)			14/09/2021