

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL	MOUSSE DE PATO CON HIGOS fileteado		
DENOMINACIÓN TÉCNICA	MOUSSE DE PATO CON HIGOS Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS		
REFERENCIA	311641		
INGREDIENTES	Mousse 91% (Grasa de pato 40%, foie gras de pato 12%, hígado de pato 10%, preparado de higos 9% (higos, azúcar, agua y aromas), pechuga de pollo, LECHE en polvo reconstituida, agua,cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen y sal), fécula de patata, especias, vino, sal, HUEVO en polvo, proteínas de la LECHE, emulgente (E-472c), estabilizantes (E-407, E-420,E-451), conservadores (E-202, E-214, E-250), antioxidantes (E-301)). Cobertura 9%(gelatina de bovino en polvo reconstituída y colorantes (E-171, E-172)).		
CONSERVACIÓN	Conservar en refrigeración (entre 0°C 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			
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO			
Lonchas rectangulares de mousse de pato con higos cocido al horno. Se decora con una capa gelatina alimentaria. Finalmente se envasa individualmente al vacío. Peso nominal de 125g.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	Suave de foie gras de pato con matices dulces de higos.		
Olor	Aromatizado		
Color	Beige rosado con matices marrón oscuro de los higos		
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)	1552 / 376	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	36,4	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
de las cuales, saturadas (g)	12,9	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	5,0	Staphylococcus aureus (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	3,9	Clostridium perfringens (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	7,1	Escherichia coli (P/A en 1g)	Ausencia
Sal (g)	1,32	Salmonella sp. (P/A en 25g)	Ausencia
Valores obtenidos a partir de análisis químico		Listeria monocytogenes (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	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	Anhidrido 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)			28/07/2020