

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL	MAGRET SÉCHÉ / MAGRET DE PATO CURADO		
DENOMINACIÓN TÉCNICA	MAGRET DE PATO CURADO FILETEADO		
REFERENCIA	342801		
INGREDIENTES	Pechuga de pato "MAGRET", sal, especias, dextrosa, antioxidante (E-301) y conservadores (E-252, E-250).		
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			
Finas lonchas de pechuga de pato curado con la grasa propia del producto. Se envasan al vacío en sobres de 50g			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	Intenso, característico del proceso de curación		
Olor	Especiado e intenso, característico de la curación		
Color	Rojo oscuro intenso, característico de carne curada y con la grasa blanca característica		
Textura	Consistente y curada.		
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)	1905 / 460	Enterobacterias totales (cfu/g)	<1000
Grasas (g)	39,0	Coliformes totales (cfu/g)	<1000
de las cuales, saturadas (g)	12,8	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	3,0	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	1,6	<i>Escherichia coli</i> (P/A en 1g)	Ausencia
Proteínas (g)	24,2	<i>Salmonella sp.</i> (P/A en 25g)	Ausencia
Sal (g)	2,78	<i>Listeria monocytogenes</i> (P/A en 25g)	Ausencia
<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	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	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)	NO	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)			19/09/2016