

## FICHA TÉCNICA

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>		MAGRET SÉCHÉ / MAGRET DE PATO CURADO	
<b>DENOMINACIÓN TÉCNICA</b>		MAGRET DE PATO CURADO FILETEADO	
<b>REFERENCIA</b>		342801	
<b>INGREDIENTES</b>		Pechuga de pato "MAGRET", sal, especias, dextrosa, antioxidante (E-301) y conservadores (E-252, E-250).	
<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>			
Finas lonchas de pechuga de pato curado con la grasa propia del producto. Se envasan al vacío en sobres de 50g			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
<b>Gusto</b>	Intenso, característico del proceso de curación		
<b>Olor</b>	Especiado e intenso, característico de la curación		
<b>Color</b>	Rojo oscuro intenso, característico de carne curada y con la grasa blanca característica		
<b>Textura</b>	Consistente y curada.		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (según Reglamento UE 1169/2011). Valores por 100g de producto acabado</b>		<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones )</b>	
Valor energético (kJ/Kcal)	1905 / 460	Enterobacterias totales (cfu/g)	<1000
Grasas (g) de las cuales, saturadas (g)	39,0	Coliformes totales (cfu/g)	<1000
	12,8	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g) de los cuales, azúcares (g)	3,0	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
	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>			
<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	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
<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)			19/09/2016