

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL		MOUSSE DE PATO CON DÁTILES en lingote oro	
DENOMINACIÓN TÉCNICA		MOUSSE DE PATO CON DÁTILES Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS.	
REFERENCIA		310530	
INGREDIENTES		Mousse 90% (Grasa de pato 39%, dátiles 13%, foie gras de pato 11%, hígado de pato 10%, pechuga de pollo. LECHE en polvo reconstituida, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen y sal), fécula de patata, especias, HUEVO en polvo, vino, sal, proteínas de la LECHE, emulgente (E-472c), estabilizantes (E-407,E-420,E-451), conservadores (E-202,E-214,E-250) y antioxidante (E-301)). Cobertura 10% (gelatina de bovino en polvo reconstituida, colorantes (E-171, E-172)).	
CONSERVACIÓN		Conservar en refrigeración (entre 0 y 5°C)	
VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN		105 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			
Lingote de mousse de pato con dátiles cocido al horno. Posteriormente se decora con una capa de gelatina alimentaria y se envasa al vacío. Peso nominal de 1kg.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	Suave gusto de foie gras de pato con matices dulces de los dátiles		
Olor	Aromatizado		
Color	Beige rosado con matices marrón oscuro, propio de los dátiles		
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)	1549 / 376	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	37,1	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
de las cuales, saturadas (g)	12,8	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	4,12	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	3,4	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	6,3	<i>Escherichia coli</i> (P/A en 1g)	Ausencia
Sal (g)	1,35	<i>Salmonella sp.</i> (P/A en 25g)	Ausencia
<i>Valores obtenidos a partir de análisis químico</i>		<i>Listeria monocytogenes</i> (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	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)			04/08/2020