

## FICHA TÉCNICA

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	MOUSSE CON MEDALLÓN DE PATO Lingote oro		
<b>DENOMINACIÓN TÉCNICA</b>	MOUSSE DE CERDO, PATO, POLLO Y PAVO Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS		
<b>REFERENCIA</b>	310532		
<b>INGREDIENTES</b>	Mousse 90% (Grasa de cerdo, carne de cerdo 16%, hígado de pollo 11%, hígado de cerdo 9%, grasa de pato 10%, carne de pato 8%, carne de pavo 7%, LECHE en polvo reconstituida, cebolla frita ( cebolla, aceite de oliva virgen y sal), foie gras de pato 2%, carne de pollo, especias, vino, HUEVO en polvo , fécula de patata, sal, proteínas de la LECHE, emulgente (E-472c), estabilizantes (E-407,E-420,E-451), conservadores (E-202,E-214,E-250), antioxidantes (E-301)). Gelatina 10%(agua, gelatina de bovino en polvo, sal, conservadores (E-202, E-214) y colorantes (E-171, E-172)).		
<b>CONSERVACIÓN</b>	Conservar en refrigeración (entre 0 y 5°C)		
<b>VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN</b>	105 días		
<b>RGS</b>	12.07179 / 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>			
Pastel rectangular de mousse de cerdo, pato, pollo y pavo con un medallón de mousse de pato cocido al horno. Decorado con una capa de gelatina y sellado al vacío. Peso nominal de 1,5kg.			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
<b>Gusto</b>	Suave de mousse de hígado y carne		
<b>Olor</b>	Aromatizado		
<b>Color</b>	Rosado rojizo		
<b>Textura</b>	Homogénea, fina y untable		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (según Reglamento UE 1169/2011). Valores por 100g de producto final</b>		<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones )</b>	
Valor energético (kJ/Kcal)	1710 / 409	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	39,5	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
de las cuales, saturadas (g)	16,1	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	2,2	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	<0,5	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	11,9	<i>Escherichia coli</i> (P/A en 1g)	Ausencia
Sal (g)	1,30	<i>Salmonella sp.</i> (P/A en 25g)	Ausencia
<i>Valores obtenidos a partir de cálculos con valores medios de los ingredientes utilizados y a través de un programa informático</i>		<i>Listeria monocytogenes</i> (P/A en 25g)	Ausencia
<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	SI	Mostaza y productos derivados	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	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
<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)			10/07/20