

## FICHA TÉCNICA

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>		PATO A LA NARANJA	
<b>DENOMINACIÓN TÉCNICA</b>		PATO RELLENO Y ASADO Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS	
<b>REFERENCIA</b>		333102	
<b>INGREDIENTES</b>		Pato entero deshuesado 38%, relleno 59% (carne de pavo, grasa de cerdo, pechuga de pollo, agua, fécula de patata, mermelada de naranja, sal, proteínas de la LECHE, proteína de SOJA, especias, extractos vegetales, vino), estabilizantes (carragenanos, sorbitol, trifosfatos, difosfato tetrasódico), conservadores (sorbato potásico, p-hidroxibenzoato de etilo, nitrito sódico, tripolifosfato sódico), antioxidantes (ascorbato sódico), colorantes (rojo de remolacha). Cobertura 3%(preparado de gelatina de bovino en polvo reconstituída y colorante (caramelo natural)).	
<b>CONSERVACIÓN</b>		Conservar en refrigeración (entre 0 y 5°C)	
<b>VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN</b>		90 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 y posteriores modificaciones.			
<b>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>			
Pato deshuesado, relleno con carne de pavo y cerdo, y condimentado con especias y mermelada de naranja. Posteriormente cocido al horno y cubierto con una capa de gelatina alimentaria. Finalmente envasado a vacío. Peso variable de aproximadamente 3kg.			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
<b>Gusto</b>	De carne de ave cocida, aromatizada con naranja y canela		
<b>Olor</b>	Especiado		
<b>Color</b>	Rosado con trozos rosa más intenso		
<b>Textura</b>	Tierna y consistente		
<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)	826 / 197	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	12,8	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
de las cuales, saturadas (g)	4,8	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	1,3	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares	0,9	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	19,3	<i>Salmonella</i> sp. (D/ND en 25g)	No detectado
Sal (g)	1,40	<i>Listeria monocytogenes</i> (D/ND en 25g)	No detectado
Valores obtenidos a partir de cálculos con valores conocidos de los ingredientes utilizados y a través de programa informático.			
<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	Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10 ppm)	NO
Soja y productos a base de soja	SI	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)			20/09/2021