

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL		SILUETA DE PATO	
DENOMINACIÓN TÉCNICA		FIAMBRE DE PAVO CON SILUETA DE PATO Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS	
REFERENCIA		333803	
INGREDIENTES		Preparado 97% (Carne de pavo 50%, grasa de cerdo, agua, pechuga de pollo, mermelada de naranja, fécula de patata, sal, proteínas de la LECHE, proteína de SOJA, especias, vino, extractos vegetales, estabilizantes (carragenanos, sorbitol, trifosfatos, difosfato tetrasódico), conservadores (sorbato potásico, p-hidroxibenzoato de etilo, tripolifosfato sódico, nitrito sódico) y colorante (rojo de remolacha)), antioxidantes (ascorbato sódico). Cobertura 3%(gelatina de bovino en polvo reconstituída y colorante (carotenos)).	
CONSERVACIÓN		Conservar en refrigeración (entre 0 y 5°C)	
VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN		90 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 y posteriores modificaciones.			
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO			
Fiambre elaborado principalmente con carne de pavo, cerdo y pollo, y cocido en molde en forma de pato. Decorado con gelatina alimentaria y envasado al vacío. Peso variable de aproximadamente 2,5kg.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	De carne cocida y aromatizada, destacando canela y el matiz dulce de naranja.		
Olor	A canela y naranja.		
Color	Rosa pálido con trozos rosa más oscuro.		
Textura	Tierna y consistente		
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)	826 / 197	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	14,0	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
de las cuales, saturadas (g)	5,8	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	3,7	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares	1,5	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	14,4	<i>Salmonella</i> sp. (D/ND en 25g)	No detectado
Sal (g)	1,44	<i>Listeria monocytogenes</i> (D/ND en 25g)	No detectado
<i>Valores obtenidos a partir de cálculos con valores conocidos de los ingredientes utilizados y a través de programa informático.</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	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
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)			20/09/202