

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	PECHUGA DE PAVO CON MEDALLON DE FOIE		
DENOMINACIÓN TÉCNICA	PECHUGA DE PAVO ASADA RELLENA CON MOUSSE DE FOIE Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS.		
REFERENCIA	333705		
INGREDIENTES	Pechuga de pavo rellena 97%(Pechuga de pavo 69%, agua, grasa de pato, foie de pato 2,3%, hígado de pollo, carne de pollo, sal, LECHE en polvo reconstituída, cebolla frita, dextrosa, fécula de patata, proteína de SOJA, especias, extractos vegetales, vino, HUEVO en polvo, aroma de humo, aroma, proteínas de la LECHE, emulgente (E-472c), estabilizantes (E-407, E-420, E-451, E-450iii), conservadores (E-202, E-214, E-451i, E-250), antioxidante (E-301)). Cobertura 3% (preparado de gelatina de bovino en polvo reconstituída y colorantes (E-162, E-160c, E-150a).		
CONSERVACIÓN	Conservar en refrigeración (entre 0 y 5°C)		
VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN	60 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			
Pechuga de pavo con piel, rellena con un medallón de mousse de foie y cocida al horno. Decorada con gelatina transparente y envasada al vacío. Peso aproximado 2,8 kg.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	Ligeramente ahumado y suave gisto a foie.		
Olor	Ligeramente ahumado.		
Color	Blanco rosado.		
Textura	Tierna		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (según Reglamento UE 1169/2011). Valores por 100g de producto acabado		ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones)	
Valor energético (kJ/Kcal)	596 / 142	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
		Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
Grasas (g)	12,3	<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	<10
de las cuales, saturadas (g)	4,2	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	2,7	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	1,8	<i>Salmonella sp.</i> (D/ND en 25g)	No detectado
Proteínas (g)	20,7	<i>Listeria monocytogenes</i> (D/ND en 25g)	No detectado
Sal (g)	1,59		
<i>Valores obtenidos a partir de análisis químico</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	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	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)			07/10/2021