

FICHA TÉCNICA

| | | | |
|--|-----------------------------|--|------------|
| DENOMINACIÓN COMERCIAL | | PECHUGA DE PAVO AL HORNO | |
| DENOMINACIÓN TÉCNICA | | PECHUGA DE PAVO ASADA | |
| REFERENCIA | | 333701 | |
| INGREDIENTES | | Pechuga de pavo 90%, agua, sal, dextrosa, proteína de SOJA, especias, aroma de humo, aroma (contiene LECHE), estabilizantes (E-407,E-420, E-451), conservadores (E-202, E-214, E-250), antioxidantes (E-301, E-331), colorantes (E-120, E-150d) y gelatina de bovino en polvo. | |
| CONSERVACIÓN | | Conservar en refrigeración (entre 0°C 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 | | | |
| DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | | | |
| Pechuga de pavo con piel, deshuesada y cocida al horno. Decorada con gelatina transparente y envasada al vacío. Peso aproximado de 2,5kg | | | |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | | | |
| Gusto | Suave y ligeramente ahumado | | |
| Olor | Ligeramente ahumado | | |
| Color | Blanco rosado | | |
| Textura | Tierna y fibrosa | | |
| 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) | 557 / 133 | Recuento total en placa (cfu/g) | <10000 |
| Grasas (g) | 6,1 | Enterobacterias totales (cfu/g) | <100 |
| de las cuales, saturadas (g) | 1,9 | Coliformes totales (cfu/g) | <10 |
| Hidratos de carbono (g) | <1 | <i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g) | <10 |
| de los cuales, azúcares | <1 | <i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g) | <10 |
| Proteínas (g) | 19,6 | <i>Escherichia coli</i> (P/A en 1g) | Ausencia |
| Sal (g) | 1,36 | <i>Salmonella sp.</i> (P/A en 25g) | Ausencia |
| Valores obtenidos a partir de análisis químico | | <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 | 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) | | | 24/07/2019 |