

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL	TURRÓN DE FOIE DE PATO CON PRALINÉ DE ALMENDRAS		
DENOMINACIÓN TÉCNICA	MOUSSE DE FOIE DE PATO CON PRALINÉ DE ALMENDRAS Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS		
REFERENCIA	311251		
INGREDIENTES	Foie gras de pato 42%, grasa de pato, praliné de ALMENDRAS 15% (ALMENDRAS, azúcar, lecitina de SOJA y aceite de ALMENDRAS), hígado de pato, pechuga de pollo, zumo de limón, vino, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen y sal), especias, fécula de patata, sal, LECHE en polvo reconstituida, HUEVO en polvo, proteínas de la LECHE, emulgente (E-472c), estabilizantes (E-407, E-420, E-451), conservadores (E-202, E-214, E-250), antioxidante (E-301), aroma y colorantes (E-150d, E-160b).		
CONSERVACIÓN	Conservar en refrigeración (entre 0°C y 5°C)		
VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN	75 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			
Barra de turrón de 250g de foie de pato con praliné de almendras cocido al horno. Posteriormente envasado al vacío.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	Suave gusto de hígado graso de pato y dulce, propio del praliné de almendras.		
Olor	Suave de foie gras de pato y de almendras		
Color	Interno beige y exterior tostado		
Textura	Interior de pasta fina y untable		
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)	1985 / 481	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	47,4	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
de las cuales, saturadas (g)	16,4	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	6,9	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	4,9	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	6,7	<i>Escherichia coli</i> (P/A en 1g)	Ausencia
Sal (g)	1,21	<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	SI
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	Anhidrido 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)			01/07/2020