

## SOLOMILLO DE PATO FRESCO

<b>CODIGO PROVEEDOR</b>	AGF
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	ES 10.07644/P CE
<b>CERTIFICACIONES EN PODER DE LA EMPRESA (ISO, BRC, IFS, otras)</b>	ISO 9001:2008 - TIERRA DE SABOR - ALIMENTOS DE PALENCIA

<b>FAMILIA</b>	PRODUCTOS FRESCOS
<b>MARCA</b>	SELECTOS DE CASTILLA
<b>PAIS DE ORIGEN O PROCEDENCIA</b>	N/A
<b>PAÍS DE CRÍA</b>	ESPAÑA
<b>PAÍS DE SACRIFICIO</b>	ESPAÑA
<b>VARIEDAD / RAZA</b>	MACHO MULARD

<b>PESO NETO</b>	500 gr
<b>MEDIDAS (diámetro x altura)</b>	
<b>UNIDADES POR EMBALAJE</b>	
<b>DIMENSION DEL EMBALAJE</b>	
<b>TRANSPORTE</b>	Refrigerado de 1º a 5ºC en cajas de poliespan.



<b>CONSERVACIÓN</b>	Conservar entre 0º y 4º C
<b>VIDA UTIL / CADUCIDAD</b>	14 días. Se puede congelar.
<b>CADUCIDAD MÍNIMA DE RECEPCIÓN</b>	14 días.

<b>PRESENTACIÓN</b>	Envasado al vacío en bolsa de alimentación. Entre 12-15 unidades por bolsa.
<b>CARACT. ENVASADO</b>	Producto fresco envasado al vacío.
<b>CARACT. EMBALAJE</b>	Bolsa de alimentación transparente.
<b>COND. CONSERVACIÓN y/o UTILIZACIÓN</b>	Mantener refrigerado hasta su consumo.

<b>LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO</b>	Reglamento UE 1169/2011, RD 474/2014, Reglamento UE 931/2011, RD 1808/1991, RD 1334/1999, RD 993/2014
<b>CARACT. ORGANOLÉPTICAS (aparición, forma, color, olor, sabor, textura)</b>	Solomillo de pato fresco. Color rojizo.

<b>LISTA DE INGREDIENTES</b>	Ver Artículo 19 del Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. <i>Bebidas con contenido alcohólico &gt;1,2%: lista de ingredientes no obligatoria.</i>
------------------------------	---

LISTA INGREDIENTES (orden decreciente)	ORIGEN		
	Denominación	Composición	País / Origen transgénico SI/NO
Solomillo de pato fresco		España	NO

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	Aplicable a partir del 1 de enero de 2016. Ver Artículos 16, 30 y 44 del Reglamento 1169/2011. <i>No obligatoria en el caso de los alimentos enumerados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011. Alimentos no envasados: cuando en el etiquetado figure la información nutricional, el contenido podrá limitarse al valor energético Ó al valor energético junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal. Podrá darse únicamente por porción o unidad de consumo, siempre que esté cuantificada la porción o unidad de consumo y se indique el número de porciones/unidades. Bebidas con contenido alcohólico &gt;1,2%: la información nutricional no es obligatoria. De realizarse podrá limitarse al valor energético.</i>					
--------------------------------	---	--	--	--	--	--

NO OBLIGATORIO	por 100g o 100ml	por porción o por unidad de consumo (voluntario)	VITAMINAS/ MINERALES (voluntario)	por 100g o 100ml	por porción o por unidad de consumo (voluntario)	% VRN*
Valor energético (kJ/kcal)						
Grasas (g)						
de las cuales saturadas (g)						
Hidratos de carbono(g)						
de los cuales: Azúcares (g)						
Proteínas (g)						
Sal (g)						

\* Valores de referencia de nutrientes por 100g o 100ml

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	Ver Reglamento (CE) Nº 1831/2003 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.				
	PARÁMETRO	VALOR (n, c, m, M)	LEGISLACIÓN*	MÉTODO ANALÍTICO	FREQ. CONTROL
	Aerobios mesófilos	<10 UFC/g	Control Interno		2 años
	Enterobacterias lactosa +	<10 UFC/g	Control Interno		2 años
	Escherichia coli (B-gluconidasa+)	<10 UFC/g	Control Interno		2 años
	Salmonella Spp	Ausencia (/25g)	Control Interno		2 años
	Listeria Monocytogenes	Ausencia (/25g)	Control Interno		2 años

Staphylococcus aureus	<10 UFC/g	Control Interno	2 años
-----------------------	-----------	-----------------	--------

\*plan de control interno, norma interna, Reglamento 1441/2007 Categoría X, etc.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**  
(X - Ingrediente; T- Traza)

Ver Artículo 21 del Reglamento 1169/2011. Se debe declarar todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergias o intolerancias, se use en la fabricación o elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado. Dichos alérgenos deben indicarse en la lista de ingredientes, de forma destacada mediante el tipo de letra, estilo o color. Declaración también obligatoria en los alimentos no envasados.

ALÉRGENO	SI	NO	ALÉRGENO	SI	NO
Gluten		X	Trigo		X
Centeno		X	Huevos y derivados		X
Cebada		X	Leche y derivados (incluida la lactosa)		X
Avena		X	Cacahuets y derivados		X
Espelta		X	Soja y derivados		X
Kamut		X	Granos de sésamo y derivados		X
Crustáceos y derivados		X	Mostaza y derivados		X
Moluscos y derivados		X	Altramuces y derivados		X
Pescado y derivados		X	Apio y derivados		X
OMG* <0,9%		X	Frutos de cáscara y derivados		X
OMG completamente libre**		X	Dióxido de azufre y sulfitos (E200 - 228)***		X

\* Organismo Modificado Genéticamente.  
ingredientes transgénicos, éstos deben estar identificados en la lista de ingredientes.  
\*\*\*en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresados como SO<sub>2</sub>.

\*\* Si el producto contiene

INFORMACIÓN ADICIONAL		
Sacarosa		NO
Alcohol		NO
Carne de cerdo y derivados		NO

PUEDE CONTENER TRAZAS DE:

**OBSERVACIONES:** Revisión 17/11/2016

