

PATE DE PATO Y LECHAZO CHURRO 200 G.

CODIGO PROVEEDOR	PA
REGISTRO SANITARIO	ES 10.07644/P CE
CODIGO EAN	8424688001012
CERTIFICACIONES EN PODER DE LA EMPRESA (ISO, BRC, IFS, otras)	ISO 9001:2008 - TIERRA DE SABOR - ALIMENTOS DE PALENCIA

FAMILIA	ESTERILIZADOS
MARCA	SELECTOS DE CASTILLA
PAIS DE ORIGEN O PROCEDENCIA	España
PAÍS DE CRÍA	N/A
PAÍS DE SACRIFICIO	N/A
CATEGORIA	Paté
VARIEDAD / RAZA	N/A

PESO NETO	200 g.
PESO BRUTO	215 g.
MEDIDAS (diámetro x altura)	52 x 109 mm.
UNIDADES POR EMBALAJE	12
DIMENSION DEL EMBALAJE	278 x 196 x 140
PESO DEL EMBALAJE	2,930 kg,



CONSERVACIÓN	Conservar en lugar fresco y seco.
VIDA UTIL / CADUCIDAD	4 años. "Consumir preferentemente antes de: dd/mm/aa"
CADUCIDAD MÍNIMA DE RECEPCIÓN	1 año

PRESENTACIÓN	Lata de Conserva cilíndrica de 200 g.
CARACT. ENVASADO	PRODUCTO ESTERILIZADO
CARACT. EMBALAJE	Caja cartón de 12 Latas.
COND. CONSERVACIÓN y/o UTILIZACIÓN	Alimento listo para el consumo. Consumir frío. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en 7 días.

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	Reglamento UE 1169/2011, RD 474/2014, Reglamento UE 931/2011, RD 1808/1991, RD 1334/1999, RD 993/2014
--	---

CARACT. ORGANOLÉPTICAS (aparición, forma, color, olor, sabor, textura)	Mousse de hígado de Lechazo de raza Churra y Foie Gras de pato, textura suave e untuosa, color claro y sabor sutil característico del lechazo Churro.
--	---

LISTA DE INGREDIENTES	Ver <u>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</u> . <u>Bebidas con contenido alcohólico >1,2%</u> : lista de ingredientes no obligatoria.
------------------------------	--

LISTA INGREDIENTES (orden decreciente)		ORIGEN	
Denominación	Composición	País	Origen transgénico SI/NO
Hígado de Lechazo Churro	22%	España	NO
Foie Gras de pato		España	NO
Grasa de pato		España	NO
Hígado de pollo		España	NO
Sal		España	NO
Azúcar		España	NO
Pimienta Blanca		España	NO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Aplicable a partir del 1 de enero de 2016. Ver <u>Artículos 16, 30 y 44 del Reglamento 1169/2011</u> . <u>No obligatoria en el caso de los alimentos enumerados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011</u> . <u>Alimentos no envasados</u> : 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. <u>Bebidas con contenido alcohólico >1,2%</u> : la información nutricional no es obligatoria. De realizarse podrá limitarse al valor energético.					
--------------------------------	--	--	--	--	--	--

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)	2055 kJ / 489 kcal					
Grasas (g)	51,58 g					
de las cuales saturadas (g)	18,93 g					
Hidratos de carbono(g)	< 2 g					
de los cuales:Azúcares (g)	< 2 g					
Proteínas (g)	5,74 g					
Sal (g)	1,33 g					

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

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Ver <u>Reglamento (CE) Nº 1831/2003</u> , 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 SO₂.

** 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

