

RILLETES 100 G.

CODIGO PROVEEDOR	R1
REGISTRO SANITARIO	ES 10.07644/P CE
CODIGO EAN	8424688003030
CODIGO GTIN-14 (24 LATAS)	18424688003037
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	N/A
PAÍS DE CRÍA	ESPAÑA
PAÍS DE SACRIFICIO	ESPAÑA
CATEGORIA	Paté
VARIEDAD / RAZA	MACHO MULARD

PESO NETO	100 g.
PESO BRUTO	130 g.
MEDIDAS (diámetro x altura)	52,5 x 55 mm
UNIDADES POR EMBALAJE	24
DIMENSION DEL EMBALAJE	227 x 150 x 116
PESO DEL EMBALAJE	3,000 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 100 g.
CARACT. ENVASADO	PRODUCTO ESTERILIZADO
CARACT. EMBALAJE	Caja cartón de 24 Latas.
COND. CONSERVACIÓN y/o UTILIZACIÓN	Alimento listo para el consumo. Consumir a temperatura ambiente. 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)	Paté de carne confitada. Textura suave y untuosa. Color oscuro.

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. <i>Bebidas con contenido alcohólico >1,2%</i></u> : lista de ingredientes no obligatoria.			
	LISTA INGREDIENTES (orden decreciente)		ORIGEN	
	Denominación	Composición	País	Origen transgénico SI/NO
	Carne de Pato		España	NO
	Grasa de pato		España	NO
	Sal		España	NO
	Pimienta negra		España	NO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Aplicable a partir del 1 de enero de 2016. Ver <u>Artículos 16, 30 y 44 del Reglamento 1169/2011. No obligatoria en el caso de los alimentos enumerados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011.</u> <i>Alimentos no envasados</i> : 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. <i>Bebidas con contenido alcohólico >1,2%</i> : 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)	2097 kJ / 508 kcal					
Grasas (g)	49,30 g					
de las cuales saturadas (g)	15,73 g					
Hidratos de carbono(g)	6,20 g					
de los cuales: Azúcares (g)	< 0,1 g					
Proteínas (g)	10 g					
Sal (g)	1,17 g					

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

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Ver <u>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.</u>				
	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

