

## MAGRET DE PATO FRESCO

<b>CODIGO PROVEEDOR</b>	MGF
<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>	Entre 350-400 Gr
<b>MEDIDAS (diámetro x altura)</b>	
<b>UNIDADES POR ENVASE</b>	1
<b>Transporte</b>	Refrigerado de 1º a 5º C 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.
<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>	Pechuga de pato fresca. Color rojizo.

<b>LISTA DE INGREDIENTES</b>	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 &gt;1,2%: lista de ingredientes no obligatoria.</u>
------------------------------	--

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

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	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: 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> <u>Bebidas con contenido alcohólico &gt;1,2%: la información nutricional no es obligatoria. De realizarse podrá limitarse al valor energético.</u>					
--------------------------------	--	--	--	--	--	--

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 <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-glucuronidasa+)	<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

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (X - Ingrediente; T- Traza)		Ver <u>Artículo 21</u> 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 <u>también obligatoria</u> 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
	