

MANCHON FRESCO DE PATO

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

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

| | |
|-----------------------------|---|
| PESO NETO | Apróx 120 gr. |
| MEDIDAS (diámetro x altura) | |
| UNIDADES POR ENVASE | Envase al vacío por unidad |
| TRANSPORTE | Refrigerado de 1º a 5º C en cajas de poliespan. |



| | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| CONSERVACIÓN | Conservar entre 0º y 4ºC |
| VIDA UTIL / CADUCIDAD | 14 días. Se puede congelar. |
| CADUCIDAD MÍNIMA DE RECEPCIÓN | 14 días. |

| | |
|------------------------------------|---|
| PRESENTACIÓN | Envasado al vacío en bolsa de alimentación. |
| CARACT. ENVASADO | Producto fresco envasado al vacío. |
| CARACT. EMBALAJE | Bolsa de alimentación transparente. |
| COND. CONSERVACIÓN y/o UTILIZACIÓN | Mantener refrigerado hasta su consumo. |

| | |
|--|---|
| 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) | Manchon de pato fresco. |

LISTA DE INGREDIENTES 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. *Bebidas con contenido alcohólico >1,2%: lista de ingredientes no obligatoria.*

| | LISTA INGREDIENTES (orden decreciente) | | ORIGEN | |
|-----------------|--|-------------|--------|--------------------------|
| | Denominación | Composición | País | Origen transgénico SI/NO |
| Manchon de pato | | | España | NO |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Aplicable a partir del 1 de enero de 2016. Ver 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. 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 >1,2%: la información nutricional no es obligatoria. De realizarse podrá limitarse al valor energético.

| 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

| ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS | Ver Reglamento (CE) Nº 1441/2007 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.CONTROLI |
| | Aerobios mesofilos | <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- Trazas) | 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.

** Si el producto contiene ingredientes transgénicos, éstos deben estar identificados en la lista de ingredientes.

***en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresados como SO₂.

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

| | |
|---------------------------|--|
| PUEDA CONTENER TRAZAS DE: | |
|---------------------------|--|

| | |
|----------------|---------------------|
| OBSERVACIONES: | Revisión 17/11/2016 |
|----------------|---------------------|

