

MOUSSE DE PATO A LA PIMIENTA VERDE 95 G.

CODIGO PROVEEDOR	MP1
REGISTRO SANITARIO	ES 10.07644/P CE
CODIGO EAN	8424688002125
CODIGO GTIN-14 (CAJA DE 24 LATAS)	18424688002122
CERTIFICACIONES EN PODER DE LA EMPRESA (ISO, BRC, IFS, otras)	ISO 22000:2018 - ISO 9001:2015 - SAE Nivel 3 (carne, productos cárnicos) - 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	PATO MACHO MULARD

PESO NETO	95 g.
PESO BRUTO	120 g.
MEDIDAS (diámetro x altura)	52 x 58 mm.
UNIDADES POR EMBALAJE	24
DIMENSION DEL EMBALAJE	245x165x115 mm.
PESO DEL EMBALAJE	2,980 kg,



CONSERVACIÓN	Conservar en lugar fresco y seco.
VIDA UTIL / CADUCIDAD	5 años. "Consumir preferentemente antes de: dd/mm/aa"
CADUCIDAD MÍNIMA DE RECEPCIÓN	1 año

PRESENTACIÓN	Lata de Conserva cilíndrica de 95 g.
CARACT. ENVASADO	PRODUCTO ESTERILIZADO
CARACT. EMBALAJE	Caja cartón de 24 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 Foie Gras de pato e hígado de pollo, textura suave e untuosa, color claro y sabor sutil característico de la pimienta verde.

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

Denominación	Composición	ORIGEN	
		País	Origen transgénico SI/NO
Foie gras y grasa de pato	63%	España	NO
Hígado de pollo	37%	España	NO
Sal		España	NO
Pimienta negra		Indonesia	NO
Azúcar		España	NO
Pimienta verde		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. <i>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.</i> <i>Bebidas con contenido alcohólico >1,2%: la información nutricional no es obligatoria. De realizarse podrá limitarse al valor energético.</i>					
--------------------------------	---	--	--	--	--	--

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)	1857 kJ / 442 kcal					
Grasas (g)	45,95 g					
de las cuales saturadas (g)	15,18 g					
Hidratos de carbono(g)	< 2 g					
de los cuales:Azúcares (g)	< 2 g					
Proteínas (g)	7,08 g					
Sal (g)	1,36 g					

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

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Ver <u>Reglamento (CE) Nº 1441/2007</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-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

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

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 <u>indicarse en la lista de ingredientes</u> de forma destacada mediante el tipo de letra, estilo o color. Declaración <u>también obligatoria</u> en los <u>alimentos no envasados</u> .					
	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. transgénicos, éstos deben estar identificados en la lista de ingredientes.

** Si el producto contiene 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 12/07/2022
	