

## RILLETES CON FOIE 95 G.

|   |  |
|---|--|
| <b>CODIGO PROVEEDOR</b>                                       | RF1  |
| REGISTRO SANITARIO  | ES 10.07644/P CE   |
| CODIGO EAN  | 8424688003047  |
| CODIGO GTIN-14 (24 LATAS)                                     | 18424688003044   |
| 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 |

|                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| <b>FAMILIA</b>               | 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) | 52x58 mm.   |
| UNIDADES POR EMBALAJE       | 24          |
| DIMENSION DEL EMBALAJE      | 245x165x115 |
| PESO DEL EMBALAJE           | 2,945 Kg.   |



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

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>PRESENTACIÓN</b>                | 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 a temperatura ambiente. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en 7 días. |

|  |   |
|--|---|
| <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 |
| CARACT. ORGANOLÉPTICAS (aparición, forma, color, olor, sabor, textura) | Paté de carne confitada con trozos de foie. Color oscuro.   |

|                              |  |             |           |                          |
|------------------------------|--|-------------|-----------|--------------------------|
| <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%:</u> lista de ingredientes no obligatoria. |             |           |                          |
|                              | LISTA INGREDIENTES (orden decreciente)   |             | ORIGEN    |                          |
|                              | Denominación   | Composición | País      | Origen transgénico SI/NO |
|                              | Carne y grasa de pato  |             | España    | NO                       |
|                              | Hígado graso de pato   | 40%         | España    | NO                       |
|                              | Sal  |             | España    | NO                       |
|                              | Pimienta negra   |             | Indonesia | NO                       |
|                              | Laurel   |             |           |                          |
|                              | Tomillo  |             |           |                          |

|                                |   |  |  |                  |  |        |
|--------------------------------|---|--|--|------------------|--|--------|
| <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</u> en el caso de los <u>alimentos enumerados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011.</u><br><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.<br><u>Bebidas con contenido alcohólico &gt;1,2%:</u> la información nutricional no es obligatoria. De realizarse podrá limitarse al valor energético. |  |  |                  |  |        |
| <b>OBLIGATORIO</b>             | por 100g o 100ml  | por porción o por unidad de consumo (voluntario) | <b>VITAMINAS/ MINERALES (voluntario)</b> | por 100g o 100ml | por porción o por unidad de consumo (voluntario) | % VRN* |
| Valor energético (kJ/kcal)     | 2154 kJ / 513 kcal  |  |  |                  |  |        |
| Grasas (g)                     | 50,44 g   |  |  |                  |  |        |
| de las cuales saturadas (g)    | 17,90 g   |  |  |                  |  |        |
| Hidratos de carbono(g)         | < 2 g   |  |  |                  |  |        |
| de los cuales:Azúcares (g)     | < 2 g   |  |  |                  |  |        |
| Proteínas (g)                  | 14,73 g   |  |  |                  |  |        |
| Sal (g)                        | 2,50 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  | Altramucos 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 SO<sub>2</sub>.

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

PUEDA CONTENER TRAZAS DE:

|   |                     |
|---|---------------------|
| OBSERVACIONES:  | Revisión 12/07/2022 |
|  |                     |