

	FICHA TECNICA	APPCC
	BLOC DE FOIE GRAS CON TROZOS LATA DE KILO	Rev.02
		JULIO/2014
		Pag. 1 de 3



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	
INGREDIENTES	Foie-gras de pato 98 %, agua, sal, azúcar, pimienta, E-250
COND DE CONSERVAC	Frio, entre 0º - 5º C
COND. DE TRANSPORTE	Frio, entre 0º - 5º C
VIDA UTIL	6 meses.
CODIGO EAN	84 26474000254
CODIGO INTERNO	0023002

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR	
DENOMINACION	<p>Bloc de Foie Gras con trozos Se trata de una preparación compuesta por foie gras reconstituido y un condimento y es el resultado de una emulsión suave y cremosa, cuyo ingrediente es el foie gras de pato cebados con maíz.</p> <p>Es 100% de hígado, en parte triturado, con un mínimo del 30 % de trozos de foie gras entero. Cuando se incluyen trozos de lóbulos de foie gras, se llama «Bloc de foie gras con trozos» y presenta en ese caso un bonito corte en el que los trozos son visibles.</p>
PREPARACION	<p>La temperatura. Si lo conservamos en la nevera y envasado al vacío, es recomendable abrirlo unos 10 minutos antes.</p> <p>En lata, lo mejor es abrir las dos tapas y empujando una de ellas, extraer todo el contenido sobre un plato.</p> <p>El corte. podemos presentarlo directamente en un plato para poder ir sirviendo cada comensal con un cuchillo no dentado, para no romperlo. El corte debería ser limpio. El bloc de foie gras no se debe untar sobre pan, como un pate, sino presentarlo en pequeñas porciones.</p>

PRESENTACION			
FORMATO	PESO neto	Peso Bruto	MEDIDAS. mm.
Lata cilíndrica	1000 g.	1125 g.	Ø75 mm X 260 mm

	FICHA TECNICA	APPCC
	BLOC DE FOIE GRAS CON TROZOS LATA DE KILO	Rev.02 JULIO/2014
		Pag. 2 de 3

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

ENVASE UNITARIO	Lata redonda, cilíndrica, metálica, barniz epoxifenólico oro, con etiqueta adhesiva.
------------------------	--

INFORMACION LOGISTICA

UND /VENTA	UNIDAD /CAJA	PESO/CAJA	CAJAS/PALET	UND/ FILA	Nº/FILAS	PESO/PALET
lata	10	10	50	5	10	500

COMPOSICION Y ANALISIS

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

COLOR	Rosado, propio del foie-gras de pato
AROMA	Propio del foie-gras de pato.
SABOR	Suave y sutil .Propio del foie-gras.
TEXTURA	Fina, delicada.

DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS

Cumpliendo las especificaciones del R.D. 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. BOE 12 enero 2001 N^o1
Parámetros según RD 3484/2000 comidas preparadas con tratamiento térmico. Reg. 2073/2005

PARAMETROS	
Aerobios mesófilos	$< 10^5$ ufc/g
Coliformes	$< 10^2$ ufc/g
E. coli	Ausencia/g
Salmonella	Ausencia/25 g
S. aureus	$< 10^2$ ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

Según Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. (valores por 100 g de producto).

Valor Energético	1605 kj 389 kccal
Grasas	38 g
De la cuales saturadas	16 g
Hidratos de carbono	5,0 g
De los cuales azúcares	1,0 g
Proteínas	6,7 g
Sal	1,0 g

	FICHA TECNICA	APPCC
	BLOC DE FOIE GRAS CON TROZOS LATA DE KILO	Rev.02 JULIO/2014
		Pag. 3 de 3

INFORMACION DE ALERGENOS

Según Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

<input type="checkbox"/> Cereales que contienen GLUTEN y sus derivados.	<input type="checkbox"/> Apio y productos derivados
<input type="checkbox"/> Trigo	<input type="checkbox"/> Frutos de cascara y productos derivados
<input type="checkbox"/> Centeno	<input type="checkbox"/> Almendras (Amygdalus communis L.)
<input type="checkbox"/> Cebada	<input type="checkbox"/> Avellanas (Corylus avellana)
<input type="checkbox"/> Espelta	<input type="checkbox"/> Nueces (Juglans regia)
<input type="checkbox"/> Kamut	<input type="checkbox"/> Anacardos (Anacardium occidentale)
	<input type="checkbox"/> Pacanas Carya illinoensis (Wangenh.)
<input type="checkbox"/> Altramuces y productos a base de altramuces.	<input type="checkbox"/> Castañas de Pará (Bertholletia excelsa)
Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/> Pistachos (Pistacia vera)
<input type="checkbox"/> Pescado y producto a base de pescado	<input type="checkbox"/> Mostaza productos derivados
<input type="checkbox"/> Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/> Granos de sésamo y productos derivados
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Moluscos y productos derivados
<input type="checkbox"/> Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input type="checkbox"/> Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superior a 10 mg/Kg
<input type="checkbox"/> Proteína de leche	<input type="checkbox"/> Crustáceos y productos a base de crustáceos
<input type="checkbox"/> Lactosa	<input type="checkbox"/> Pescado y producto a base de pescado

El producto NO contiene ningún alérgeno de los citados anteriormente. Elaborado en una planta que trabaja con leche huevos, frutos secos y trigo.

El producto SI es apto para celíacos.

ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM)
M.ETXENIKE S.A. establece que solo fabricará y distribuirá productos libres de OMG, para ello solicita a los proveedores CERTIFICADO PRODUCTO LIBRE OMG.