


**PRODUCTO** ref. 6101 **MINITENEDOR DE FOIE, MANGO Y AVELLANA**
**INGREDIENTES**

Foie gras de pato (38,5%) (foie gras de pato, agua, amagnac, sal, azúcar, pimienta, antioxidante: E-301, conservador: E-250), agua, mermelada de mango (10,6%) (mango, azúcar, zumo de limón a base de concentrado, gelificante:pectina, antioxidante: E-300), gelatina (jarabe de glucosa, gelatina de vacuno, antiespumante: E-471), avellana ( **FRUTOS DE CÁSCARA** ).

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**

	<b>Color</b>	Marron Tostado
	<b>Olor</b>	Típico del foie, mango y avellana
	<b>Sabor</b>	Saladado y dulce
	<b>Consistencia</b>	Cremosa

**USO ESPERADO**

Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en ci etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.

**MODO DE EMPLEO**

Desmoldar en congelado.Dejar descongelar a temperatura ambiente durante 2h o en refrigeración durante 12h. Una vez descongelado, mantener en refrigeración hasta su consumo.

<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>14 meses</b>
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION</b>	<b>CONGELACIÓN T°≤-18°C</b>

<b>CODIFICACIÓN</b>	TTWWW TT: año de elaboración WWW: día de elaboración (según calendario juliano)
---------------------	---

**LÍMITES MICROBIOLÓGICOS**

E. coli	Ausencia /25g
Salmonella spp	Ausencia /25g
Listeria monocytogenes	Ausencia /25g

REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización.

<b>MÉTODO TRATAMIENTO (Tª)</b>	<b>ULTRACONGELACIÓN</b>
--------------------------------	-------------------------

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/Kcal)	1164/278
	GRASAS de las cuales:	23
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	7,10
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-

	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	14
	AZÚCARES	6,6
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	4,4
	SAL	0,58
<b>Producto Libre de OGM's</b>	SI	

<b>ALÉRGENOS</b>			
<b>TIPO</b>	<b>CONTIENE COMO INGREDIENTE</b>	<b>NO CONTIENE</b>	<b>PUEDE TENER TRAZAS</b>
<b>Cereales que contengan gluten y productos derivados</b>		X	
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>			X
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>			X
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>			X
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>			X
<b>Soja y productos a base de soja</b>			X
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</b>			X
<b>Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces ( de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alfóncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados</b>	X		
<b>Apio y productos derivados</b>			X
<b>Mostaza y productos derivados</b>			X
<b>Granos de sésamo y productos a base de sésamo</b>			X
<b>Anhidro sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm</b>			X
<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>		X	
<b>Moluscos y productos a base de moluscos</b>			X

<b>ENVASADO Y EMBALAJE</b>			
<b>CODIGO EAN (unidad de venta)</b>	8436574300246	<b>Nº raciones</b>	Agusto del consumidor
<b>Peso neto unidad (Kg)</b>	0,01	<b>Peso neto caja (kg)</b>	1,4
<b>Nº uds. / envase</b>	70	<b>Peso neto palet (kg)</b>	134,4

Nº uds. /caja	140	Nº cajas /palet	96
---------------	-----	-----------------	----

REGISTRO SANITARIO	26.016268/P
FABRICANTE	DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR S.L.

**ETIQUETADO**

**CAJA**

**BOLSA**

**TEÑEDOR DE FOIE Y HARGO**

140 UNIDADES

**PESO NETO: 1,4Kg**

DELICATESSEN MAVIMAR S.L.  
C/ LAZARTE 10, 46100 BURJASSOT (VALENCIA)

**CONSERVA PREPARADA CONSERVADA**  
UNA VEZ DESCONGELADA NO VUELVE A CONSERVARSE

**CONSERVAR A -18 °C**

**TEÑEDOR DE FOIE Y HARGO**

140 UNIDADES

**PESO NETO: 1,4Kg**

**CONSERVA PREPARADA CONSERVADA**  
UNA VEZ DESCONGELADA NO VUELVE A CONSERVARSE

**CONSERVAR A -18 °C**

**LEGISLACIÓN APLICABLE**

- Reglamento 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 853/2004** por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 178/2002** principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
- RD 1334 /1999** Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
- Reglamento 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento 1441/2007** modifica el Reglamento 2073/ 2005.
- Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones CENAN 1982.
- Reglamento 1830/2003** relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
- Reglamento 1935/2004** sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- Reglamento 10/2011** sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

ELABORADO	APROBADO
Fdo: Responsable de calidad	Fdo: Responsable de Producción