

PRODUCTO	ref. 6010	ESFERA DE FOIE, HIGOS Y AVELLANA
-----------------	------------------	---

INGREDIENTES

Foie gras de pato (46%) (foie gras de pato, agua, amagnac, sal, azúcar, pimienta, antioxidante: E-301, conservador: E-250), avellana (31,1%) (**FRUTOS DE CÁSCARA**), mermelada de higo (20,7%) (higo, gelificante:pectina, zumo de limón, antioxidante: E-300), puré de patata (patata, emulgente: E-471, estabilizante:E-450, aromas, antioxidante:E-223 (**SULFITOS**)).

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

	Color	Marron Tostado
	Olor	Típico del foie, higo y avellana
	Sabor	Salado y dulce
	Consistencia	Tierna y crujiente

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

Dejar descongelar en refrigerado. Mantener en refrigeración hasta su consumo. Una vez descongelado, no volver a congelar.

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

CODIFICACIÓN	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.

MÉTODO TRATAMIENTO (Tª)	ULTRACONGELACIÓN
--------------------------------	-------------------------

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/Kcal)	1988/475
	GRASAS de las cuales:	41,3
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	9,50
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-

	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	18,1
	AZÚCARES	12,2
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	7,6
	SAL	0,65
Producto Libre de OGM's	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDE TENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			X
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	X		
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo			X
Anhidro sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm	X		
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos			X

ENVASADO Y EMBALAJE			
CODIGO EAN (unidad de venta)	8436574300086	Nº raciones	Agusto del consumidor
Peso neto unidad (Kg)	0,008-0,009	Peso neto caja (kg)	0,972
Nº uds. / envase	54	Peso neto palet (kg)	93,3

Nº uds. /caja	108	Nº cajas /palet	96
---------------	-----	-----------------	----

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

ETIQUETADO

CAJA

ESFERA DE FOIE, HIGOS Y AUPELLANA

108 UNIDADES

Delicatessen mavimar
DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR S.L.
Ave. Ntra. Sra. del Prado s/n 3425 San Cebrián de Campos (Palencia) España TH +34 979 154125

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	415
Grasas	10,0
de las cuales saturadas	3,75
Hidratos de carbono	10,0
de los cuales azúcares	1,0
Proteínas	7,56
Sal	0,05

COMIDA PREPARADA CONGELADA
CONSERVAR A -18 °C

MEMBR DE LATE: 

FECHA DE CONSERVACION: 

FECHA DE CADUCIDAD: 

ELABORACION DEL PLATO: Desmoldar en congelado. Dejar descongelar en refrigerado. Mantener en refrigeración hasta su consumo.

PESO NETO: 0,972Kg

ESTE PRODUCTO HA SIDO ELABORADO EN LA MISMA LINEA EN LA QUE SE TRABAJA CON PRODUCTOS QUE CONTIENEN CRUSTACEOS, NIEVEO, PESCADO, CACAHUETES, SOJA, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, APIO, MOSTAZA, GRANOS DE SESAMO, SULFITOS Y MOLUSCOS, POR LO QUE PUEDE TENER TRAZAS DE ESTOS.

INGREDIENTES: Foie gras de pato (46%) (foie gras de pato, agua, amargac, sal, azúcar, especias, estabilizante E-301, conservador E-280), avellana (31,1%) (azúcar, especias, estabilizante E-301, conservador E-280), avellana (31,1%) (azúcar, especias, estabilizante E-301, conservador E-280), puré de patata (patata, emulgente E-471, estabilizante E-450, aromas, antioxidante E-220 (BHA/BHT)).

BOLSA

ESFERA DE FOIE, HIGOS Y AUPELLANA

54 UNIDADES

Delicatessen mavimar
DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR S.L.
Ave. Ntra. Sra. del Prado s/n 3425 San Cebrián de Campos (Palencia) España TH +34 979 154125

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	415
Grasas	10,0
de las cuales saturadas	3,75
Hidratos de carbono	10,0
de los cuales azúcares	1,0
Proteínas	7,56
Sal	0,05

COMIDA PREPARADA CONGELADA
CONSERVAR A -18 °C

MEMBR DE LATE: 

FECHA DE CONSERVACION: 

FECHA DE CADUCIDAD: 

ELABORACION DEL PLATO: Desmoldar en congelado. Dejar descongelar en refrigerado. Mantener en refrigeración hasta su consumo.

INGREDIENTES: Foie gras de pato (46%) (foie gras de pato, agua, amargac, sal, azúcar, especias, estabilizante E-301, conservador E-280), avellana (31,1%) (azúcar, especias, estabilizante E-301, conservador E-280), avellana (31,1%) (azúcar, especias, estabilizante E-301, conservador E-280), puré de patata (patata, emulgente E-471, estabilizante E-450, aromas, antioxidante E-220 (BHA/BHT)).

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