




<b>PRODUCTO</b>	<b>ref. 6700</b>	<b>CAPÓN RELLENO DE ARÁNDANOS Y FOIE</b>
-----------------	------------------	--

#### INGREDIENTES

Contramuslo de capón (56%), contramuslo de pollo, agua, foie gras de pato (3,3%) (foie gras de pato, agua, amagnac, sal, azúcar, pimienta, antioxidante: ascorbato sódico, conservador: nitrito sódico), arándanos (3,3%), cebolla frita (cebolla, aceite de palma, harina de alforfón o trigo sarraceno, sal), vino de Jerez (**SULFITOS**), sal y pimienta.

#### CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

	Color	Dorado
	Olor	Típico de mantequilla
	Sabor	Cane asada con foie
	Consistencia	Crujiente

#### USO ESPERADO

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

#### MODO DE EMPLEO

Extraer la pieza del envase y en congelado, introducir en el horno previamente precalentado a 200°C, durante 23-25min.

<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>18 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

Coliformes totales	<1x10 <sup>2</sup> ufc
Salmonella spp	Ausencia /25g
Listeria monocytogenes	Ausencia /25g
Bacillus cereus	<10ufc/g
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)	632/151
	GRASAS de las cuales:	5,8
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	1,1
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	3,6
	AZÚCARES	3,4
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	21
	SAL	0,05
<b>Producto Libre de OGM's</b>	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)	8436574300505	Nº raciones	20
Peso neto unidad (Kg)	150	Peso neto caja (kg)	3
Nº uds. / envase	20	Peso neto palet (kg)	600
Nº uds. /caja	20	Nº cajas /palet	200

REGISTRO SANITARIO	26.016268/P
FABRICANTE	DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR S.L.
<b>ETIQUETADO</b>	

**CAPÓN RELLENO DE FOIE  
Y ARÁNDANOS**

20 UNIDADES

INGREDIENTES. Contramuslo de capón (56%), preparado de carne (Carne de pollo (88%), agua, pan rallado sin gluten (almidón, harina y salvado de maíz), sal, especias, conservantes E-222 (SULFITO), colorantes: extracto de pimientos y carmin), contramuslo de pollo, agua, foie gras de pato (3.3%) (foie gras de pato, agua, amargac, sal, azúcar, pimienta, antioxidante: ascorbato sódico, conservador: nitrato sódico), arándanos (3.3%), cebolla frita (cebolla, aceite de palma, harina de alforfón y trigo sarraceno, sal), vino de Jerez (SULFITOS), sal y pimienta.

**PESO NETO: 3Kg**

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



DESPIECES Y MANIPULADOS MAVIMAR, S.L.  
Avda. Ntra. Sra. del Prado s/n 34429 San  
Cebalán de Campos (Palencia) España. Tlf. +34  
979 154123

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	632kJ/151kcal
Grasas	5.9g
de las cuales saturadas	1.1g
Hidratos de carbono	3.6g
de los cuales azúcares	3.4g
Proteínas	2g
Sal	0.05g

**COMIDA PREPARADA CONGELADA**

UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

**CONSERVAR A -18 °C**

NÚMERO DE LOTE:

FECHA DE CONSERVACIÓN:

FECHA DE CADUCIDAD:



ELABORACIÓN DEL PLATO: Precalentar el horno a 200°C e introducir el producto directamente congelado y hornear durante 20-25 min.

**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