

PRODUCTO	ref. 6802	MINICANELÓN DE PATO AL PEDRO XIMENEZ
-----------------	-----------	---

INGREDIENTES

Carne de pato(35%)(carne de pato, molleja de pato, grasa de pato, sal), pasta en laminas(sémola de trigo (**GLUTEN**), harina de trigo (**GLUTEN**), agua, **HUEVO**)), mousse de foie gras de pato ((foie gras de pato (25%), grasa de pato, hígado de pollo, **LECHE**, **HUEVO**, oporto, sal, azúcar, especias y aroma de vainilla, conservador: E-250, antioxidante: E-301, E-331), pedro Ximenez, agua, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, sal y acidulante: E-330), uvas pasas (uvas pasas, aceite de girasol), aceite de oliva virgen extra, azúcar, gelificante: E-406, espesante: E-415.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

	Color	Blanco
	Olor	Pato confitado
	Sabor	Salado
	Consistencia	Untuoso

USO ESPERADO

Indicado para personas 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

Se recomienda añadir bechamel y queso para gratinar. Hornear a 180°C durante 10-15 minutos.

VIDA ÚTIL	12 meses
CONDICIONES DE	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
Bacillus cereus	<10ufc/g

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)	1188/284
	GRASAS de las cuales:	20
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	6,5
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-

	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	16
	AZÚCARES	3,3
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	11
	SAL	0,76
Producto Libre de OGM's	SI	

ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO	NO CONTIENE	PUEDA 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		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, alféncigos, 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)	8436574300659	Nº raciones	a gusto del consumidor
Peso neto unidad (Kg)	0,04	Peso neto caja (kg)	1,44
Nº uds. / envase	36	Peso neto palet (kg)	172,8

Nº uds. /caja	36	Nº cajas /palet	120
---------------	----	-----------------	-----

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

ETIQUETADO

MINICANELÓN DE PATO AL PEDRO XIMENEZ

36 UNIDADES

INGREDIENTES: Carne de pato(35%)(carne de pato, molleja de pato, grasa de pato, sal), pasta en lamina(sémola de trigo (**GLUTEN**), harina de trigo (**GLUTEN**), agua, **HUEVO**)), mousse de foie gras de pato (foie gras de pato (25%), grasa de pato, higado de pollo, **LECHE, HUEVO**, oporto, sal, azúcar, especias y aroma de vainilla, conservador: E-250, antioxidante: E-301, E-301), Pedro Ximenez, agua, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, sal y acidulante: E-330), uvas pasas (uvas pasas, aceite de girasol), aceite de oliva virgen extra, azúcar, gelificante: E-406, espesante: E-415.



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

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g de producto:	
Valor energético	1188KJ/284Kcal
Grasas	20g
de las cuales saturadas	6,5g
Hidratos de carbono	16g
de los cuales azúcares	3,3g
Proteínas	13g
Sal	0,76g

PESO NETO: 1,440Kg

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.



COMIDA PREPARADA CONGELADA

UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

CONSERVAR A -18 °C

NÚMERO DE LOTE:

FECHA DE CONGELACION:

FECHA DE CADUCIDAD:



ELABORACIÓN DEL PLATO: Se recomienda cubrir con salsa bechamel y queso para gratinar, hornear durante 10-15 minutos a 180°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