

<b>PRODUCTO</b>	<b>ref. 6701</b>	<b>PULARDA TRUFADA</b>
-----------------	------------------	------------------------

**INGREDIENTES**

Contramuslo de pularda, contramuslo de pollo, colorante: E-120), vino de Oporto (**SULFITO**), cebolla frita (cebolla, aceite de palma, harina de alforfón o trigosarraceno, sal), foie de pato (foie gras de pato, agua, amagnac, sal, azúcar, pimienta, antioxidante: ascorbato sódico, conservador: nitrito sódico), agua, trompetilla de la muerte ( ), sal, caldo de pollo(sal, potenciadorde sabor: glutamato, inosinato, guanilatodisodico, **LACTOSA**, maltodextrina, grasa de palma, aromas (**TRIGO, CEBADA**), cebolla, pollo (0,5%), almidón de patata, especias, extracto de CEBADA malteada, antioxidante: extracto de romero), salsa trufada negra (0,3%) (setas cultivadas (Agaricus Bisporus), aceite de gasol, aceite de oliva virgen extra, aceitunas negras, sal, trufa negra (1,1%): trufa de verano (Tuber Aestivum Vitt), trufa negra (Tuber Melanosporum Vitt), aroma), aroma de trufa (0,1%) (**SOJA**), pimienta.

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**

Color	Dorado
Olor	Típico asado
Sabor	Carne asada con trufa
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.

Este producto cumple con la legislación vigente en materia de alimentación sin gluten, presentando en las analíticas realizadas un contenido en gluten inferior a 5ppm.

**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</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</b>	
---------------	--

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/Kcal)	603/144
	GRASAS de las cuales:	6,9
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	1,6
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	1,2
	AZÚCARES	0,4
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDÓN	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	19
	SAL	0,41
Producto Libre de OGM's	SI	

## ALÉRGENOS

TIPO	CONTIENE COMO	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			
<b>CODIGO EAN (unidad de venta)</b>	8436574300666	<b>Nº raciones</b>	20
<b>Peso neto unidad (Kg)</b>	150	<b>Peso neto caja (kg)</b>	3
<b>Nº uds. / envase</b>	20	<b>Peso neto palet (kg)</b>	600
<b>Nº uds. /caja</b>	20	<b>Nº cajas /palet</b>	200

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

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

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