

PRODUCTO	ref. 6701	PULARDA TRUFADA
-----------------	------------------	------------------------

INGREDIENTES

Contra muslo de pularda, contra muslo 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, potenciador de 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.

VIDA ÚTIL	18 meses
CONDICIONES DE	CONGELACIÓN T° ≤ -18°C

CODIFICACIÓN	TTWWW TT: año de elaboración WWW: día de elaboración (según calendario juliano)
---------------------	---

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

Coliformes totales	<1x10 ² ufc
Salmonella spp	Ausencia /25g
Listeria monocytogenes	Ausencia /25g
Bacillus cereus	<10ufc/g
REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización.	

MÉTODO	
---------------	--

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, 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)	8436574300666	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.		
ETIQUETADO			

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

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