



**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**  
**PRODUCT DATASHEET**

COD: 2000/1140  
FECHA: 02/11/2023  
DATE: 02/11/2023  
REV. 05

<b>DENOMINACIÓN</b> NAME	<b>MUSLITO DE CODORNIZ COCINADO A BAJA TEMPERATURA (45%) Y REBOZADO CON BECHAMEL (35%) Y PAN RALLADO (9%)</b> <i>QUAIL THIGH COOKED AT LOW TEMPERATURE (45%) AND COATED WITH BECHAMEL SAUCE (35%) AND BREADCRUMBS (9%)</i>
<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b> COMMERCIAL NAME	<b>MUSLITOS DE CODORNIZ VILLARROY</b> <i>VILLARROY QUAIL DRUMSTICKS</i>

<b>FORMATO DE VENTA</b> SALES FORMAT	CÓDIGO 2000: 50 unidades en bandeja de plástico <i>CODE 2000: 50 pieces in plastic tray</i>		
	CÓDIGO 1140: 10 unidades en bandeja de plástico <i>CÓDIGO 1140: 10 pieces in plastic tray</i>		
<b>PESO POR UNIDAD DE PRODUCTO</b> WEIGHT PER PRODUCT UNIT	18 - 24 g	<b>PESO NETO POR ENVASE</b> NET WEIGHT PER SALES UNIT	CÓDIGO 2000: 900 g ± (venta por unidades) <i>CODE 2000: 900 g ± (sale by pieces)</i>  CÓDIGO 1140: 180 g ± (venta por unidades) <i>CODE 1140: 180 g ± (sale by pieces)</i>
<b>CATEGORÍA</b> CATEGORY	Precocinado. Es necesario un proceso culinario previo al consumo. <i>Precooked. A culinary process is necessary prior to consumption.</i>	<b>MARCA</b> BRAND	La Abuela Cándida / Otras marcas <i>Luxury Tapas / Other brands</i>

<b>INGREDIENTES</b> INGREDIENTS	Muslito de codorniz 45%, LECHE (LACTOSA), pan rallado 9% (harina de trigo (GLUTEN), agua, sal, levadura), HUEVO líquido pasteurizado (HUEVO, conservador: sorbato potásico; antioxidante: ácido cítrico), harina de trigo (GLUTEN), aceite de oliva virgen extra, sal y especias. Puede contener trazas de SOJA y MOSTAZA. <i>Quail thigh 45%, MILK (LACTOSE), bread crumbs 9% (wheat flour (GLUTEN), water, salt, yeast), pasteurized liquid EGG (EGG, preservative: potassium sorbate; antioxidant: citric acid), wheat flour (GLUTEN), extra virgin olive oil, salt and spices. May contain traces of SOY and MUSTARD.</i>
<b>ALÉRGENOS</b> (Reglamento UE 1169/2011) ALLERGENS (EU Regulation 1169/2011)	Contiene LECHE (incluida la LACTOSA), GLUTEN y HUEVO. Puede contener trazas de SOJA y MOSTAZA. <i>The product contains MILK (including LACTOSE), GLUTEN and EGG. May contain traces of SOY and MUSTARD.</i>
<b>OMG</b> GMO	No está elaborado a partir de ingredientes modificados genéticamente. <i>The product is not made from genetically modified ingredients.</i>
<b>POBLACIÓN VULNERABLE</b> VULNERABLE POPULATION	Apto para toda la población excepto para personas alérgicas a alguno de los ingredientes indicados, y niños pequeños (contiene hueso). <i>Suitable for the entire population except for people allergic to any of the indicated ingredients, and children (the product contains bone).</i>
<b>MODO DE EMPLEO SEGÚN USO ESPERADO</b> INSTRUCTIONS FOR USE ACCORDING TO EXPECTED USE	No descongelar previamente. Freír en aceite muy caliente (180°C) hasta que se doren. <i>Do not previously thaw. Fry in very hot oil (180 °C) until it's browned.</i>

<b>FABRICACIÓN</b> MANUFACTURING	El muslito es cocinado a baja temperatura. Después se reboza con bechamel y pan rallado y se congela rápidamente. Por último se envasa en bandeja termosellada. <i>The quail thigh is cooked at low temperature. Then it is deeped in bechamel sauce and breadcrumbs. Then it is quickly frozen. Finally, it is packed in heat-sealed film tray.</i>
-------------------------------------	---

<b>CADUCIDAD</b> <i>USE BY</i>	Consumo preferente de 2 años <i>Minimum durability of 2 years</i>	<b>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b> <i>STORAGE AND TRANSPORT</i>		≤ -18°C
<b>PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS</b> <i>PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS</i>	pH = 6,7 Aw = 0,955	<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b> <i>MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> (n = 5)	< 100 ufc/g < 100 cfu /g
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>		<b>INFORMACIÓN NUTRUCIONAL</b> <i>NUTRITION DECLARATION</i>	<b>/100 G</b> <b>/100 G</b>	
Color	Dorado por fuera y blanco crema de la bechamel por dentro.	Valor energético <i>Energy</i>	747 kJ / 179 kcal	
Colour	<i>Golden on the outside and cream-white due to bechamel sauce on the inside.</i>	Grasas <i>Fat</i> de las cuales: <i>of which</i>	7.5 g	
Olor	Ningún olor destacable. Ausencia de olores extraños.	ácidos grasos saturados <i>saturates,</i>	2.1 g	
Smell	<i>No noticeable smell. Absence of abnormal smells.</i>	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i> de los cuales: <i>of which</i>	16 g	
Sabor	Característico de la bechamel. Ausencia de sabores extraños.	azúcares <i>sugars,</i>	2.8 g	
Taste	<i>Characteristic to bechamel sauce. Absence of abnormal taste.</i>	Fibra alimentaria <i>Fibre</i>	1.1 g	
Textura	Crujiente por fuera y tierno y cremoso por dentro.	Proteínas <i>Protein</i>	12 g	
Texture	<i>Crusty outside and tender and creamy inside.</i>	Sal <i>Salt</i>	0.90 g	

<b>ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS</b> <i>LOGISTIC SPECIFICATIONS</i>		<b>GTIN13</b>	<b>GTIN14 / GS1-128</b>
CÓDIGO 2000 <i>CODE 2000</i>	2 bandejas por caja <i>2 trays per box</i> 8 cajas de base x 13 cajas de altura <i>8 boxes per layer x 13 layers</i> TOTAL: 104 cajas (10400 unidades) <i>TOTAL: 104 boxes (10400 pieces)</i> Altura del pallet: 1,9 m <i>Pallet height: 1,9 m</i> Peso del pallet: 260 kg <i>Pallet weight: 260 kg</i>	8436597670555	98436597670558  (01)98436597670558(15)AAMMDD(10)Lote (01)98436597670558(15)YYMMDD(10)Batch  AAMMDD: Fecha consumo preferente YYMMDD: Best before date
CÓDIGO 1140 <i>CODE 1140</i>	8 bandejas por caja <i>8 trays per box</i> 8 cajas de base x 13 cajas de altura <i>8 boxes per layer x 13 layers</i> TOTAL: 104 cajas (8320 unidades) <i>TOTAL: 104 boxes (8320 pieces)</i> Altura del pallet: 1,9 m <i>Pallet height: 1,9 m</i> Peso del pallet: 210 kg <i>Pallet weight: 210 kg</i>	8436597671729	98436597671722  (01)98436597671722(15)AAMMDD(10)Lote (01)98436597671722(15)YYMMDD(10)Batch  AAMMDD: Fecha consumo preferente YYMMDD: Best before date

<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b> <i>APPLICABLE LEGISLATION</i>
---

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español; y posteriores modificaciones.

R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones; y posteriores modificaciones.

Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) no 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; y posteriores modificaciones.

Reglamento 854/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano; y posteriores modificaciones.

Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y ANEXOS asociados; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios; y posteriores modificaciones.

REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo; y posteriores modificaciones.

Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.; y posteriores modificaciones.

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; y posteriores modificaciones.

R.D. 191/2011, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos; y posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y posteriores modificaciones.

*Decree 2484/1967, of September 21, approving the text of the Spanish Food Code; and subsequent modifications.*

*R.D. 3484/2000, which establishes hygiene standards for the preparation, distribution and trade of prepared meals; and subsequent modifications.*

*Regulation (CE) 178/2002, of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002, which establishes the principles and general requirements of food legislation, creates the European Food Safety Authority and sets the procedures relating to food safety and subsequent modifications; and subsequent modifications.*

*Royal Decree 3/2023, of January 10, which establishes the criteria technical-sanitary aspects of the quality of drinking water, its control and supply, and subsequent modifications.*

*Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003 on genetically modified food and feed; and subsequent modifications.*

*Regulation (EC) No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council, of September 22, 2003, on the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed produced from them, and by the amending Directive 2001/18 / EC; and subsequent modifications.*

*Regulation (CE) 852/2004, of the European Parliament and of the Council of April 29, 2004, relative to the hygiene of the foods; and subsequent modifications.*

*Regulation 853/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific hygiene rules for food of animal origin; and subsequent modifications.*

*Regulation 854/2004, of April 29, 2004, of the European Parliament and of the Council, which establishes specific rules for the organization of official controls of products of animal origin destined for human consumption; and subsequent modifications.*

*Regulation 1935/2004, on materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.*

*Regulation (CE) nº 396/2005 of the European Parliament and of the Council, of February 23, 2005 relative to the maximum limits of pesticide residues in food and feed of plant and animal origin and that modifies Directive 91/414 / CEE of the Council and associated ANNEXES; and subsequent modifications.*

*Regulation (CE) 2073/2005, of the commission of November 15, 2005, relative to the microbiological criteria applicable to food products; and subsequent modifications.*

*Regulation (CE) 1881/2006, of December 19, 2006, which fixes the maximum content of certain contaminants in food products; and subsequent modifications.*

*Regulation (CE) 1333/2008, of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives; and subsequent modifications.*

*ROYAL DECREEE 1801/2008, of November 3, which establishes rules regarding nominal quantities for packaged products and the control of their effective content; and subsequent modifications.*

*Regulation 10/2011, on plastic materials and objects intended to come into contact with food; and subsequent modifications.*

*Law 17/2011, of July 5, on food safety and nutrition; and subsequent modifications.*

*R.D. 191/2011, on the general health registry of food companies and food; and subsequent modifications.*

*Regulation (EU) 1169/2011, of the European Parliament and of the Council, on the food information provided to the consumer; and subsequent modifications.*

<b>DIRECCIÓN</b> CEO	<b>RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA</b> <b>QUALITY AND FOOD SAFETY MANAGER</b>
Jose Manuel Huertas Muñoz	<div data-bbox="986 1713 1236 1818" data-label="Image"> </div> Cristina Vivar Cano