

1. INFORMACIÓN

ORIGEN:	HUNGRÍA 
CALIBRE:	600+ gr.
MED. LARGO:	N/A
MED. ANCHO:	N/A
MED. GRUESO:	N/A
TEMPERATURA:	-18°C
PROD. HALAL:	NO
PROD. KOSHER:	NO
INGREDIENTES:	Hígado de pato Mulard



2. FORMATO

PRIMARIO:	Bolsa dorada envasada al vacío	
SECUNDARIO:	Caja de cartón	
	Unidades Primarias:	16 unidades +/-
	Dimensiones:	600x400x100mm
	Peso:	10 Kilos
PALETIZACIÓN:	Peso Pallet Europeo:	680
	Cajas Base:	4
	Cajas Fila:	17
	Cajas/Pallet:	68 cajas

3. ETIQUETADO

IDIOMA:	CASTELLANO	EAN 13 PROD.:	
MARCA:	IDG	EAN 13 CAJA:	
		CAJA	

4. CONSERVACIÓN

CONDICIONES	TEMPERATURA DE ALMACENAJE	VIDA ÚTIL
Congelado	-18°C	Producción + 24 Meses
Consumir antes de 24 horas después de su descongelación manteniendo el producto a 4°C No volver a congelar después de descongelado		

5. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Conforme al reglamento nº 1441/2007/CE y de acuerdo con el plan del proveedor

Total Bacterias:	N/A	Staphylococcus aureus:	N/A
Levaduras + Moho:	N/A	Salmonella:	Ausencia 25 gr
Listeria monocytogenes:	Ausencia 25 gr	Streptococcus D Lancefield:	N/A
E.coli:	Ausencia 25 gr		

6. CRITERIOS FÍSICO/QUÍMICOS

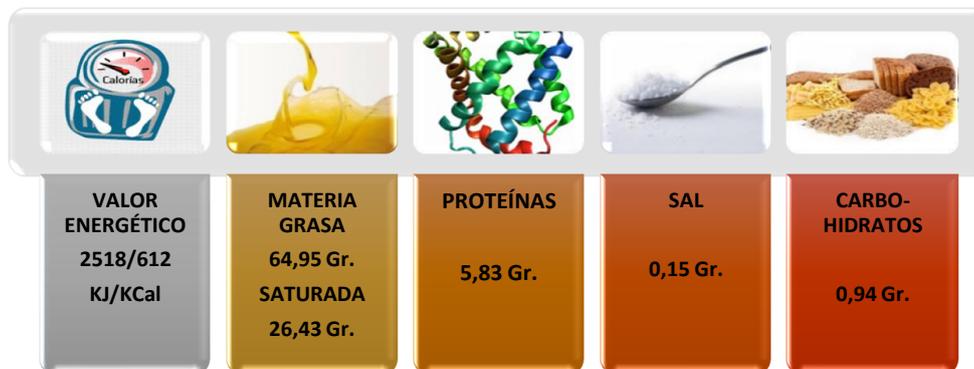
pH:	
Grados Brix:	
Humedad:	
Impurezas:	
Ácidos grasos libres:	
Índice de peróxidos:	

7. CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS

Color:	Rosado
Sabor:	El común para el producto
Textura:	Firme
Olor:	El común para el producto

8. CRITERIOS NUTRICIONALES

Valores nutricionales (por 100gr de producto)



IONIZACIÓN: Producto no ionizado, conforme a la Directiva 2001-1097

OGM: No requiere etiquetaje, conforme a la Directiva 1829/2003/CE y 1830/2003/CE

9. ALÉRGENOS

 CEREALES Y DER. GLUTEN	-	 CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS	-
 HUEVOS Y DERIVADOS	-	 PESCADOS Y DERIVADOS	-
 CACAHUETES Y DERIVADOS	-	 SOJA Y DERIVADOS	-
 LECHE Y DERIVADOS	-	 NUEZ Y DERIVADOS	-
 APIO Y DERIVADOS	-	 MOSTAZA Y DERIVADOS	-
 SEMILLAS DE SÉSAMO Y DERIVADOS	-	 SULFITOS	-
 LUPINO Y DERIVADOS	-	 MOLUSCOS Y DERIVADOS	-

+ Contiene - No Contiene ? Puede contener trazas

10. SUGERENCIAS E IDEAS DE EMPLEO

 Debes cocinarse antes de consumir. No es necesario descongelar el producto.

 **En plancha:** Laminar el producto y marcarlo por ambos lados , hasta que el producto este bien dorado o con el color deseado . Aproximadamente 4 minutos por lado
