|  |  |
| --- | --- |
| Ficha Técnica | 08.17  R 01.08  Rv.: 02 |
| **PUNTAS DE HÍGADO GRASO DE PATO CONGELADO 4708** |

ChateauV2.tif

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ingredientes** | | | |
| Hígado de pato (100%) | | | |
| **Alérgenos** (De acuerdo con el Anexo II del Reglamento 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor) | | | |
| * GLUTEN | | | NO |
| * CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos | | | NO |
| * HUEVOS y productos a base de huevo | | | NO |
| * PESCADO y productos a base de pescado | | | NO |
| * CACAHUETES y productos a base de cacahuetes | | | NO |
| * SOJA y productos a base de soja | | | NO |
| * LECHE y sus derivados (incluida la lactosa) | | | NO |
| * FRUTOS DE CÁSCARA y sus derivados: | | | NO |
| * APIO y productos derivados | | | NO |
| * MOSTAZA y productos derivados | | | NO |
| * Granos de SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo | | | NO |
| * Dióxido de azufre y SULFITOS (en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total) | | | NO |
| * ALTRAMUCES y productos a base de altramuces | | | NO |
| * MOLUSCOS y productos a base de moluscos | | | NO |
| **Organismos Modificados Genéticamente (OMG´s)** | | | |
| Todas las materias primas están libres de OMG´s. | | | |
| **Presentación comercial** | | | |
| - Vacío bolsa : aprox. 1 kg ( peso variable) | | | |
| **Condiciones de conservación** | | | |
| Conservar en a -18ºC. | | | |
| **Condiciones de transporte** | | | |
| Vehículos con equipos isotermos. | | | |
| **Identificación del producto** | | | |
| Unidades de venta etiquetadas y amparadas por albarán comercial.  Lote identificado en el albarán comercial y en la etiqueta del producto. | | | |
| **Uso esperado del producto** | | | |
| Consumo tras tratamiento térmico culinario. | | | |
| **Fecha de caducidad** | | | |
| Identificada en la etiqueta del producto.  Consumir preferentemente antes de 1 año. | | | |
| **Condiciones microbiológicas** (Reglamento C.E. 2073/2005 modificado por reglamento C.E. 1441/2007 D.O.U.E. 7/12/2007) | | | |
| E. coli  Salmonella | | <500 ufc/g  Ausencia/25 g | |
| **Información nutricional** | | | |
|  | Valor energético  Grasas  de las cuales saturadas  Hidratos de carbono  de los cuales azúcares  Proteínas  Sal | 2381 kJ/ 575 kcal  60,59 g  25,56 g  2,09 g  0,59 g  6,08 g  0,19 g | |