



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA: V05.029

EDICION: Septiembre 2014

ULT.REVISION: Mayo 2022

ES
26.09422/CS
CE

AVE PINTADA RELLENA FOIE

Ingredientes

Carne de ave (84%), mousse de foie de pato (9%) (foie gras de pato, grasa de pato, agua, harina de trigo (GLUTEN), sal, pimienta, azúcar, conservante (nitrito de sodio)), pate de pato (5%) (magro de cerdo, hígado de cerdo y pollo, carne grasa, carne de pato y pollo, fumet de pato, LECHE desnatada, HUEVOS, sal, caseinato, proteínas de SOJA, dextrosa, especies, fécula, emulgente (E-450i,E-452i), potenciador del sabor (E-621), antioxidantes (E-301, E-331), conservadores (E-202, E-250), colorantes (E-120), dátil (1%), sal y pimienta blanca

Descripción producto	Ave rellena de foie y dátil	
Tratamientos	Producto embolsado en vacío y cocinado en el interior de la bolsa.	
Formato Caja	170 gr/unid - 20 unid/caja <i>*Existe variabilidad en el peso de las unidades</i>	
Envase primario	Envase secundario	Paletización
Bolsa de vacío individual Dimensiones: 150x200	Caja de cartón ondulado Dimensiones: 310x240x102	11 Cajas x Fila 14 Filas x Palet

Composición nutricional por 100 gr de producto

Valor energético	789 kJ / 189 kcal
Grasas	12,4 g
de las cuales saturadas	4,3 g
Hidratos de carbono	2,2 g
de los cuales azúcares	0,7 g
Proteínas	17,4 g
Sal	0,2 g

Modo de empleo

Descongelar en frigorífico durante 24 horas o microondas de 4/5 minutos.
Precalentar horno a 190°C y acabar de cocinar asegurándonos de alcanzar 70 °C en el centro del producto durante 2 minutos

Microbiológicas

Criterio	Parámetro	Nivel mínimo admitido	Nivel máximo admitido
Higiene en el proceso	<i>Aerobios mesofilos</i>	<100 ufc	<= 10 ⁵ ufc
	<i>Coliformes presuntivos</i>	<10 ufc	<=100 ufc
Seguridad alimentaria	<i>Escherichia Coli</i>	Ausencia ufc/g	
	<i>Staphilococcus aureus</i>	<10 ufc	<=100 ufc
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia ufc/25 g	
	<i>Salmonella</i>	Ausencia ufc/25 g	
Características organolépticas	COLOR	Marron	
	AROMA	Característico del producto	
	SABOR	Característico del producto	
	TEXTURA	Característica del producto	
	ASPECTO	Característico del producto	
Población de destino	Producto destinado a consumidor general, exceptuando personas que presenten alergias o intolerancias a algunos de sus ingredientes.		
Transporte	Transporte isotérmico a -18°C		
Fecha de consumo preferente		Modo de conservación	
24 meses desde fecha de fabricación		Mantener a -18°C. No congelar una vez el producto haya sido descongelado.	
Caducidad secundaria (envase cerrado)	En refrigerado, 0-4°C en su propio envase, se podrá conservar un máximo de 15 días.		
Caducidad terciaria (envase abierto)	El producto debe permanecer en refrigerado, tapado y consumir antes de 24 horas. (condiciones de conservación e higiene adecuadas)		
OGM	Producto libre de OGM		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES CON EFECTO ALERGÉNICO Y OMG'S

Denominación producto	AVE PINTADA RELLENA FOIE		
Marca comercial	AVE PINTADA RELLENA FOIE		
¿CONTIENE EL PRODUCTO?	SÍ/NO como INGREDIENTE*	SÍ/NO por CONTAMINACIÓN CRUZADA**	
Leche y derivados, incluida la lactosa	SI	-	
Huevo y productos a base de huevo	SI	-	
Cereales que contienen gluten (y/o variedades híbridas)	Trigo	SI	-
	Cebada	-	-
	Avena	-	-
	Espelta	-	-
	Kamut	-	-
	Derivados	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-	
Frutos de cáscara	Almendra	-	-
	Avellana	-	-
	Nuez	-	-
	Anacardo	-	-
	Pacana	-	-
	Nuez de Brasil	-	-
	Pistacho	-	-
	Macadamia	-	-
	Derivados	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-	
Pescado y productos a base de pescado	-	-	
Soja y productos a base de soja	SI	-	
Apio y productos derivados	-	-	
Mostaza y productos derivados	-	-	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en cantidades superiores a 10mg/Kg ó 10 mg/l expresados como SO2	-	-	
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-	
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-	

La información de este documento ha sido preparada en el momento de la creación del producto con datos actualizados al momento de su publicación. Si en el envase del producto se encuentra con diferencias, este hecho puede ser debido a cambios en la receta o durante el proceso de fabricación.

En estos casos tome siempre como referencia la información impresa en el envase.

Producido en una planta que emplea para sus productos, leche, huevo, frutos secos, pescado, molusco, crustáceo, mostaza, sésamo, soja, sulfitos y apio.