



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

REFERENCIA: V01.002

EDICION: Octubre 2012

ULT.REVISION: Mayo 2022

ES
26.09422/CS
CE

BOLUM FOIE NUEZ

Ingredientes

Mousse de foie de pato (40%) (foie gras de pato, grasa de pato, agua, harina de trigo (GLUTEN), sal, pimienta, azucar, conservante (nitrito de sodio)), pate de pato (20%) (magro de cerdo, hígado de cerdo y pollo, carne grasa, carne de pato y pollo, fumet de pato, LECHE desnatada, HUEVO, 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)), NUEZ (13%), azucar, agua, preparado de tomate (tomate, concentrado de tomate, aceite de girasol, almidon modificado de maiz, sal, verduras, azucar y acidulante (acido citrico)), vino tinto (SULFITOS), jarabe de glucosa-fructosa, gelatina deshidratada, gelificante (pectina) y colorante rojo* (agua, colorante E-122/E-129, acidulante E-330 y conservante E-202) y edulcorante (E-440i))

* Nombre o numero E del/de los colorantes(s): puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atencion de los niños.

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Descripción producto | Preformado de forma esferica relleno de mousse de foie, pate de pato y nuez, recubierto de una gelatina roja | |
| Tratamientos | Elaborado con tratamiento térmico y congelado | |
| Formato Caja | 12 gr/unid - 6 estuches de 36 und - 216 und/caja *Existe variabilidad en el peso de las unidades | |
| Envase primario | Envase secundario | Paletizacion |
| Capsula de celulosa Bandeja transparente de PVC Caja pequeña Dimensiones: 267x264x32 | Caja de cartón ondulado Dimensiones: 280x280x195 | 8 Cajas x Fila 5 Filas x Palet |

Composición nutricional por 100 gr de producto

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Valor energético | 1640 KJ / 396 Kcal |
| Grasas | 32,1 g |
| de las cuales saturadas | 10,5 g |
| Hidratos de carbono | 18,7 g |
| de los cuales azucares | 16,70 g |
| Proteínas | 7,90 g |
| Sal | 0,9 g |

Modo de empleo

Descongelar en frigorífico de 3-4 horas y consumir inmediatamente
Mantener en condiciones de conservación e higiene adecuadas

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 | Rojo | |
| | 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 | |
| 18 meses desde fecha de fabricación | | Mantener a -18°C. No congelar una vez el producto haya sido descongelado. | |
| OGM | Producto libre de OGM | | |

| DECLARACIÓN DE INGREDIENTES CON EFECTO ALERGÉNICO Y OMG'S | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------|----------|
| Denominación producto | BOLUM FOIE NUEZ | | |
| Marca comercial | BOLUM FOIE NUEZ | | |
| ¿CONTIENE EL PRODUCTO? | INGREDIENTE | 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 | SI | - |
| | 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 | - | - | |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidades superiores a 10mg/Kg ó 10 mg/l expresados como SO2 | SI | - | |
| Altramuces y productos a base de altramuces | - | - | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | - | - | |
| <i>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.</i> | | | |
| <i>Producido en una planta que emplea para sus productos, leche, huevo, frutos secos, pescado, molusco, crustáceo, mostaza, sésamo, soja, sulfitos y apio.</i> | | | |