

| | | |
|-------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| R-PG-07-03 | FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO | Versión: 23.10.2014.3 |
|-------------------|-----------------------------------|-----------------------|

| | | |
|-----------------|-------------------|------------------------------------|
| PRODUCTO | Ref.: 2009 | MIGAS DE PERDIZ ESCABECHADA |
|-----------------|-------------------|------------------------------------|

| | |
|--|--|
| INGREDIENTES | |
| Perdiz deshuesada (60%), agua, vinagre de vino (5%), aceite de oliva virgen extra, ajo morado, sal, especias naturales | |

| | |
|---------------------------------------|---------|
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS | |
| Color | Pardo |
| Olor | Ácido |
| Sabor | Ácido |
| Consistencia | Fibrosa |

| | |
|---|--|
| USO ESPERADO | |
| Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo. | |

| | |
|--|--|
| MODO DE EMPLEO | |
| Extraer el producto del envase, colocarlo en un plato y aliñar al gusto. | |

| | |
|---|-------------------------------|
| VIDA ÚTIL | 4 años |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION | A temperatura ambiente |

| | |
|---------------------|------------------|
| CODIFICACIÓN | Según producción |
|---------------------|------------------|

| | |
|---|--------------------|
| LÍMITES MICROBIOLÓGICOS | |
| Clostridium sulfitorreductores | Ausencia/ g |
| REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización | |

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| MÉTODO TRATAMIENTO (Tª) | ESTERILIZACION |
|--------------------------------|-----------------------|

| | | |
|---|---|---------|
| CARACTERÍSTICAS QUIMICAS | | |
| Composición nutricional (por 100g de producto) | VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal) | 499/119 |
| | GRASAS de las cuales: | 5,40 |
| | ÁCIDOS GRASOS SATURADOS | 1,00 |
| | ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS | - |
| | ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS | - |
| | HIDRATOS DE CARBONO de los cuales: | 0,60 |
| | AZUCARES | 0,10 |
| | POLIALCOHOLES | - |
| | ALMIDON | - |
| | FIBRA ALIMENTARIA | - |
| | PROTEINAS | 17,00 |
| | SAL | 1,65 |
| Producto Libre de OGM'S | SI | |


| ALÉRGENOS | | | |
|---|---------------------------|-------------|--------------------|
| TIPO | CONTIENE COMO INGREDIENTE | NO CONTIENE | PUEDA TENER TRAZAS |
| Cereales que contengan gluten y productos derivados | | x | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | | x | |
| Huevos y productos a base de huevo | | x | |
| Pescado y productos a base de pescado | | x | |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | | x | |
| Soja y productos a base de soja | | x | |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | | x | |
| Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alféncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados | | x | |
| Apio y productos derivados | | x | |
| Mostaza y productos derivados | | x | |
| Granos de sésamo y productos a base de sésamo | | x | |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm | | x | |
| Altramuces y productos a base de altramuces | | x | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | | x | |

| ENVASADO Y EMBALAJE | | | |
|------------------------------|---------------|--------------------------|------------------------|
| CÓDIGO EAN (unidad de venta) | 8431562020090 | Nº raciones | A gusto del consumidor |
| Peso escurrido unidad (Kg) | 0,275 | Peso escurrido caja (Kg) | 3,3 |
| Peso neto unidad (Kg) | 0,425 | Peso neto caja (Kg) | 8,1 |
| Nº uds. /envase | - | Peso neto palet (Kg) | 800 |
| Nº uds. /caja | 12 | Nº cajas/palet | 90 |

| | |
|----|-----|
| pH | 4,9 |
|----|-----|

| | |
|--------------------|---|
| REGISTRO SANITARIO | 40.25387/P |
| FABRICANTE | INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA S.L. |

| LEGISLACIÓN APLICABLE |
|---|
| Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. |
| Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. |
| Reglamento 178/2002 principios y requisitos generales de la legislación alimentaria. |
| RD 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios. |
| Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. |
| Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios. |
| Reglamento 1441/2007 modifica el Reglamento 2073/2005. |
| Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones CENAN 1982 |
| Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos. |
| Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos. |
| Reglamento 10/2011 sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. |

| ELABORADO | APROBADO |
|--|--|
|  Fdo: Responsable de I+D |  Fdo: Responsable de Calidad |