

## CODORNICES CONFITADAS. LATA DE 4 UNIDADES

CODIGO PROVEEDOR	COC
CODIGO EAN	8424688008011
CERTIFICACIONES EN PODER DE LA EMPRESA (ISO, BRC, IFS, otras)	ISO 9001:2008 - ALIMENTOS DE PALENCIA

FAMILIA	ESTERILIZADOS
MARCA	SELECTOS DE CASTILLA
PAIS DE ORIGEN O PROCEDENCIA	España
PAÍS DE CRÍA	N/A
PAÍS DE SACRIFICIO	N/A
VARIEDAD / RAZA	N/A

PESO NETO	800 gr.
PESO BRUTO	825 gr.
MEDIDAS (diámetro x altura)	140 X 160
Unidades por Embalaje	12
Dimensión del embalaje	325 X 325 X 200 mm
Peso del embalaje	12,405 Kg



CONSERVACIÓN	Conservar en lugar fresco y seco.
VIDA UTIL / CADUCIDAD	4 años. Consumir preferentemente antes de la fecha señalada en la tapa.
CADUCIDAD MÍNIMA DE RECEPCIÓN	1 año

PRESENTACIÓN	Lata de Conserva cilíndrica de con 4 codornices.
CARACT. ENVASADO	PRODUCTO ESTERILIZADO
CARACT. EMBALAJE	Caja cartón de 12 latas.
COND. CONSERVACIÓN y/o UTILIZACIÓN	Alimento listo para el consumo. Calentar la lata abierta al baño maría hasta que se deshaga la grasa. Escurrir y hornear las codornices para que se dore la piel. Servir con una guarnición.

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	Reglamento UE 1169/2011, RD 474/2014, Reglamento UE 931/2011, RD 1808/1991, RD 1334/1999, RD 993/2014
CARACT. ORGANOLÉPTICAS (aparición, forma, color, olor, sabor, textura)	Codornices confitadas. Color claro

LISTA DE INGREDIENTES	Ver Artículo 19 del Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. <u>Bebidas con contenido alcohólico &gt;1,2%</u> : lista de ingredientes no obligatoria.					
	LISTA INGREDIENTES (orden decreciente)		PORCENTAJE %		ORIGEN	
	Denominación	Composición	En fabricación	En producto final	País	Origen transgénico SI/NO
	Codornices (4)				España	NO
	Grasa de pato				España	NO
	Sal				España	NO
	Pimienta negra				España	NO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Aplicable a partir del 1 de enero de 2016. Ver Artículos 16, 30 y 44 del Reglamento 1169/2011. <u>No obligatoria</u> en el caso de los <u>alimentos enumerados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011</u> . <u>Alimentos no envasados</u> : cuando en el etiquetado figure la información nutricional, el contenido podrá limitarse al valor energético Ó al valor energético junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal. Podrá darse únicamente por porción o unidad de consumo, siempre que esté cuantificada la porción o unidad de consumo y se indique el número de porciones/unidades. <u>Bebidas con contenido alcohólico &gt;1,2%</u> : la información nutricional no es obligatoria. De realizarse podrá limitarse al valor energético.						
	OBLIGATORIO	por 100g o 100ml	por porción o por unidad de consumo (voluntario)	VITAMINAS/ MINERALES (voluntario)	por 100g o 100ml	por porción o por unidad de consumo (voluntario)	% VRN*
	Valor energético (kJ/kcal)	1152kJ / 277 kcal					
	Grasas (g)	22 g					
	de las cuales saturadas (g)	13,4 g					
	Hidratos de carbono(g)	<0,5 g					
	de los cuales:Azúcares (g)	< 0,5 g					
	Proteínas (g)	56,1 g					
	Sal (g)	0,86 g					

\* Valores de referencia de nutrientes por 100g o 100ml

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Ver Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.				
	PARÁMETRO	VALOR (n, c, m, M)	LEGISLACIÓN*	MÉTODO ANALÍTICO	FREQ. CONTROL
	Aerobios mesófilos	<10 UFC/g	Control Interno		2 años
	Enterobacterias lactosa +	<10 UFC/g	Control Interno		2 años
	Escherichia coli (B-gluconidasa+)	<10 UFC/g	Control Interno		2 años
	Salmonella Spp	Ausencia (/25g)	Control Interno		2 años
	Listeria Monocytogenes	Ausencia (/25g)	Control Interno		2 años

Staphylococcus aureus	<10 UFC/g	Control Interno	2 años
-----------------------	-----------	-----------------	--------

\*plan de control interno, norma interna, Reglamento 1441/2007 Categoría X, etc.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**  
(X - Ingrediente; T- Traza)

Ver Artículo 21 del Reglamento 1169/2011. Se debe declarar todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergias o intolerancias, se use en la fabricación o elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado. Dichos alérgenos deben indicarse en la lista de ingredientes, de forma destacada mediante el tipo de letra, estilo o color. Declaración también obligatoria en los alimentos no envasados.

ALÉRGENO	SI	NO	ALÉRGENO	SI	NO
Gluten		X	Trigo		X
Centeno		X	Huevos y derivados		X
Cebada		X	Leche y derivados (incluida la lactosa)		X
Avena		X	Cacahuets y derivados		X
Espelta		X	Soja y derivados		X
Kamut		X	Granos de sésamo y derivados		X
Crustáceos y derivados		X	Mostaza y derivados		X
Moluscos y derivados		X	Altramuces y derivados		X
Pescado y derivados		X	Apio y derivados		X
OMG* <0,9%		X	Frutos de cáscara y derivados		X
OMG completamente libre**		X	Dióxido de azufre y sulfitos (E200 - 228)***		X

\* Organismo Modificado Genéticamente.  
ingredientes transgénicos, éstos deben estar identificados en la lista de ingredientes.  
\*\*\*en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresados como SO<sub>2</sub>.

\*\* Si el producto contiene

INFORMACIÓN ADICIONAL		
Sacarosa		NO
Alcohol		NO
Carne de cerdo y derivados		NO

PUEDE CONTENER TRAZAS DE:

OBSERVACIONES:

