

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 02.07.2015.5
-------------------	-----------------------------------	------------------------------

PRODUCTO	Ref.: 9019	PULARDA TRUFADA DE CASCAJARES
-----------------	-------------------	--------------------------------------

INGREDIENTES	
<p>PULARDA TRUFADA: Pularda semi-deshuesada tratada en salazón (agua, jarabe de glucosa, sal), relleno aprox.40% [carne de cerdo 21,9%, grasa de cerdo 7,5%, vino Oporto (vino Oporto, aroma natural), agua, trompetas de la muerte 1,8%, trozos de trufas blancas de verano 0,8% (tuber aestivum, jugo de trufas, sal), setas, chalotas, sal, pimienta]</p> <p>SALSA DE OPORTO, ALBARICOQUES, TROMPETAS DE LA MUERTE Y UVAS PASAS: agua, vino Oporto modificado 9,6% (Oporto, aroma natural), cebollas, fondo de carne (agua, maltodextrina, aromas, caramelo aromático, extracto de buey y carne de ternera, sal, extracto de zanahorias y extracto de setas, colorante: E100), orejones de albaricoques 4.2% (albaricoque seco, harina de arroz) (SULFITOS), aceite de girasol, concentrado de tomates, uvas pasas 2,1% (aceite de algodón), almidón modificado de arroz, ajo, trompetas de la muerte 0,7%, azúcar, sal, pimienta.</p>	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Dorado
Olor	Típico de la carne de pularda y trufa horneada
Sabor	Salado - dulce
Consistencia	Fibrosa y untuosa

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	
Quitar los muslos y las alas. Filetear al gusto la pularda en frío. Colocar en la bandeja del horno la pularda cortada, junto con los muslos y las alas. Rociar todo con la salsa de setas. Hornear 30 minutos a 180°C.	

VIDA ÚTIL	70 días desde la fecha de elaboración
Tª ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	REFRIGERACIÓN Tª ≤ 8°C

CODIFICACIÓN	Según fabricación
---------------------	-------------------

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	
Enterobacterias	Ausencia/ g
E. coli	Ausencia/ g
Salmonella spp	Ausencia/25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g
REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización	

MÉTODO TRATAMIENTO	PASTEURIZACION
---------------------------	-----------------------


CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		PULARDA	SALSA
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/kcal)	1041/251	359/86
	GRASAS de las cuales:	19,00	4,50
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	6,40	-
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	1,90	10,00
	AZUCARES	0,00	-
	POLIÁLCOHOLES	-	-
	ALMIDÓN	-	-
	FIBRA ALIMENTARIA	-	-
	PROTEÍNAS	18,00	1,60
SAL	0,72	0,80	
Producto Libre de OGM'S		S/	

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 (salsa)		
Altramuces y productos a base de altramuces		x	
Moluscos y productos a base de moluscos		x	

ENVASADO Y EMBALAJE			
CÓDIGO EAN (ud de venta)	8431562090192	N° raciones	4-6 raciones
Peso neto unidad (Kg)	1,35 (pularda) 0,44 (salsa)	Peso neto caja (Kg)	1,79
N° uds. /envase	1	Peso neto palet (Kg)	236
N° uds. /caja	1	N° cajas/palet	132

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 