

	<b>Ficha Técnica de Producto</b>	Block de Pato
		Código Producto: 469
		Revisión: 16/03/2019
		Página 1 de 1

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>BLOCK DE PATO 30% TROZOS</b>													
<b>Definición/Descripción:</b>	Elaborado de pato con textura untuosa compacta													
<b>Reglamentación:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>RD 3484/2000: Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Artículo 6 derogado por RD 135/2010 y artículo 5 derogado por RD 191/2011</li> <li>RD 1334/1999: Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios, modificada por el RD 1324/2002, el RD 2220/2004, el RD 1245/2008 y el RD 890/2011.</li> </ul> Reglamento CE 2073/2005: Criterios microbiológicos de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento CE 1441/2007.													
<b>Elaborado por:</b>	Nº RGS 10.20575/BI													
<b>Requisitos del Proveedor:</b>	El proveedor debe estar certificado en BPM y cumplir con la legislación vigente y nuestros requisitos de calidad.													
<b>Ingredientes:</b>	Hígado de pato cebado, trozos de hígado (30 %), sal, especias naturales, brandy, conservador E-250 y antioxidante E-301													
<b>Características Organolépticas:</b>	Color, consistencia, olor y sabor propios													
<b>Consumo Preferente (vida útil):</b>	Consumir preferentemente antes de 1 año.													
<b>Etiquetado:</b>	Denominación del producto, número de Lote, ingredientes, fecha envasado, fecha caducidad, peso neto, condiciones de conservación, Nº RSI, logotipo y datos de Camarsa.													
<b>Presentación Comercial:</b>	Se presenta en lata de 1 kg y lata de 400 g													
<b>Condiciones de Conservación:</b>	Mantener a temperaturas de refrigeración (< 4 °C).													
<b>Modo de Empleo:</b>	Consumo directo													
<b>Condiciones de Transporte:</b>	En vehículos frigoríficos autorizados.													
<b>Garantía de Higiene:</b>	Implantación del sistema APPCC. Controles microbiológicos de producto final en laboratorio autorizado.													
<b>Garantía de Calidad:</b>	Adaptación y actualización de las Normas Nacionales y Comunitarias. Trazabilidad.													
<b>Alérgenos:</b>	No contiene alérgenos													
<b>Trazas:</b>	No contiene trazas.													
<b>OMGs:</b>	No contiene.													
<b>Datos Nutricionales:</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;"><i>parámetros</i></th> <th style="text-align: right;"><i>Valor (por 100g)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético</td> <td style="text-align: right;">1935 Kj/ 469 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td style="text-align: right;">6.3 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td style="text-align: right;">48 g De las cuáles, saturadas: 21.3 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td style="text-align: right;">3.5 g de los cuales azúcares: 0.7 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td style="text-align: right;">2.1 g</td> </tr> </tbody> </table>		<i>parámetros</i>	<i>Valor (por 100g)</i>	Valor Energético	1935 Kj/ 469 Kcal	Proteína	6.3 g	Grasa	48 g De las cuáles, saturadas: 21.3 g	Hidratos de Carbono	3.5 g de los cuales azúcares: 0.7 g	Sal	2.1 g
<i>parámetros</i>	<i>Valor (por 100g)</i>													
Valor Energético	1935 Kj/ 469 Kcal													
Proteína	6.3 g													
Grasa	48 g De las cuáles, saturadas: 21.3 g													
Hidratos de Carbono	3.5 g de los cuales azúcares: 0.7 g													
Sal	2.1 g													
<b>condiciones microbiológicas:</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;"><i>parámetros</i></th> <th style="text-align: left;"><i>límites</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli (u.f.c./g)</td> <td>M&lt;500</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/Shigella (u.f.c./25 g)</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>		<i>parámetros</i>	<i>límites</i>	Escherichia coli (u.f.c./g)	M<500	Salmonella/Shigella (u.f.c./25 g)	Ausencia						
<i>parámetros</i>	<i>límites</i>													
Escherichia coli (u.f.c./g)	M<500													
Salmonella/Shigella (u.f.c./25 g)	Ausencia													
* CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD según Reglamento CE 2073/2005 modificado por Reglamento 1441/2007														



## Ficha Técnica de Producto

Block de Pato

Código Producto: 469

Revisión: 16/03/2019

Página 2 de 1

