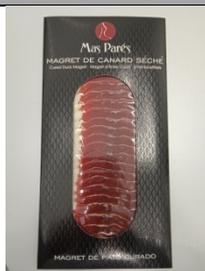


MAGRET DE PATO CURADO 50g	Código: 405012
----------------------------------	-----------------------



Magret de pato curado, loncheado y envasado al vacío en bandejas de 50g.

INGREDIENTES

Magret de pato curado, sal, pimienta negra y Diana (E-250, E-252, E-301, **Lactosa**, azúcar y sal).

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

LATA	CAJAS	PALETS
Peso Neto: 50g Peso Bruto: 80g Medidas: Raciones por envase: (según demanda)	Unidades por Caja: 12u Cajas pequeñas en caja grande: 10 cajas	Medidas: Cajas por Capa: Peso Bruto: Peso Total Palet: Cajas/Palet: Unidades por Palet:
Hasta 10Kg/caja		

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

INSTRUCCIONES: Retirar del envase y consumir.

CONSERVACIÓN Y USO UN VEZ ABIERTO: mantener en refrigeración (0-4°C)

TRATAMIENTO TECNOLÓGICO: Curado y secado.

DESTINACIÓN: Producto destinado a todo tipo de población.

ALÉRGENOS: Este producto contiene **lactosa**

- | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Cacahuetes | <input type="checkbox"/> Apio | <input type="checkbox"/> Altramucos |
| <input type="checkbox"/> Crustáceos | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Mostaza | <input type="checkbox"/> Moluscos |
| <input type="checkbox"/> Huevos | <input checked="" type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Sésamo | |
| <input type="checkbox"/> Pescado | <input type="checkbox"/> Frutos de cáscara | <input type="checkbox"/> Dióxido de azufre y sulfitos | |

VIDA ÚTIL: 6 meses después de su elaboración.

PAÍS DE ORIGEN: España.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El producto debe mantenerse en refrigeración (0-4°C) y aislado de la luz.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: El producto debe transportarse en refrigeración (0-4°C)

OGM: Producto libre de OGM (organismos genéticamente modificados).

IRRADIACIÓN: Producto no irradiado.

METALES PESADOS: Producto libre de metales pesados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100g)		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
Valor Energético:	1797Kj / 430 kcal	Según los criterios microbiológicos establecidos en el R 2073/2005 Si/no - Valor aceptable	
Grasas:	35,7g		
De las cuales saturadas:	13,5g	Salmonella	Si - No detectado en / 25g
Hidratos de Carbono:	0,1g	Listeria monocytogenes	Si - No detectado en / 25g
De los cuales azúcares:	0g	PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	
Fibra:	-	pH: 6,18	Aw > 0,92
Proteína:	27,3g		
Sal:	0,8g		

OPERADOR

Razón Social: INNODUCKY, S.L.

Dirección: C/ Mas Parés, s/n – 17441 Sant Martí Sapresa (Girona)

RGSEAA: ES 10.04441/GE

EAN13: 8413045 200526

GTIN14: