	MANUAL DE FICHAS TECNICAS	CÓDIGO: FT. 11605
	MUSLOS DE PATO EN CONFIT (LATA DE 10 PIEZAS)	REV. Nº: 9 FECHA: 31-03-2020 Página 1 de 3

DENOMINACION: MUSLOS DE PATO EN CONFIT (LATA DE 10 PIEZAS)

CODIGO: 11605 EAN: 8410652301134

DEFINICIÓN: Derivado cárnico esterilizado (RD. 474/2014 por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos)

FABRICANTE: Delicass Sdad. De Alimentación, S.A. Barrio Legina s/n 48195 LARRABETZU (BIZKAIA)

www.delicass.com

Registro Sanitario: 10.07090/BI

aW: 0.94

1.-CONTENIDO

INGREDIENTES :	MUSLOS DE PATO (10), GRASA DE PATO, SAL Y CONSERVADOR (E-250)
PESO NETO :	4.000 g.
PESO ESCURRIDO:	2.000 g.

2.-CONTINENTE

ENVASE :	<u>LATA LITOGRAFIADA</u>
	<u>LATA RO 4.250</u> :
	PESO (g) : 380
	MEDIDAS (mm) :
	DIAMETRO : 153
	ALTURA : 245

3.-FORMATO

UNIDADES :	CAJA PARA 4 UNIDADES.
VIDA ÚTIL :	4 AÑOS
CONSERVACION :	LUGAR FRESCO Y SECO.

4.-ESPECIFICACIONES QUIMICAS

Nitritos	Máx 100 ppm (cantidad añadida)
----------	--------------------------------

REGLAMENTO (UE) No 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.



MANUAL DE FICHAS
TECNICAS

CÓDIGO: FT. 11605

MUSLOS DE PATO EN
CONFIT (LATA DE 10 PIEZAS)

REV. Nº: 9

FECHA: 31-03-2020

Página 2 de 3

Cereales que contengan gluten	NO	Frutos de cáscara (concretar)	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	Apio y productos derivados	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO	Mostaza y productos derivados	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	Granos de sésamo y productos derivados	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuete	NO	Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10mg/Kg o 10mg/l)	NO
Soja y productos a base de soja	NO	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	NO	Moluscos y productos a base de moluscos	NO

REGLAMENTO Nº 1169/2011 SOBRE INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

ESTE PRODUCTO NO CONTIENE NI ESTÁ COMPUESTO, NI HA SIDO PRODUCIDO A PARTIR DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS, POR LO QUE ESTÁ LIBRE DE OMGs

Reglamento nº1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo del 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE

5.-ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Listeria monocytogenes, : 100 ufc/g.

n=5 y c=0

FUENTE LEGISLATIVA : Reglamento CE 2073/2005 *Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios*

6.-CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO GRAL : LOS MUSLOS APARECEN COCINADOS Y RODEADOS DE GRASA DE PATO

TEXTURA : FIBROSA

OLOR : CARACTERISTICO.

SABOR : CARACTERISTICO

7.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALOR ENERGÉTICO : 514 kcal / 2.119 kJ

HIDRATOS DE CARBONO: 0g


PROTEÍNAS: 15g

De los cuales azúcares : 0g

SAL: 0,5g

GRASAS: 51g

De las cuales saturadas 16g

	MANUAL DE FICHAS TECNICAS	CÓDIGO: FT. 11605
	MUSLOS DE PATO EN CONFIT (LATA DE 10 PIEZAS)	REV. Nº: 9 FECHA: 31-03-2020 Página 3 de 3

8.- DURACIÓN TRAS LA APERTURA

ESTE PRODUCTO UNA VEZ ABIERTO, TIENE UNA DURACIÓN DE DOS SEMANAS, MANTENIENDO EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN Y MANTENIENDO LOS MUSLOS CUBIERTOS POR LA GRASA DE PATO.

9.- LOCALIZACIÓN DE LAS MENCIONES AL LOTE Y CADUCIDAD

LAS MENCIONES AL LOTE Y A LA CADUCIDAD SE ENCUENTRAN EN LA TAPA DEL ENVASE.

10.- CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

El producto está listo para su consumo directo.

Para degustar los confits únicamente calentar los muslos en su propia grasa hasta que se pongan dorados (10 minutos aprox).

11. CONSUMIDORES DESTINATARIOS

El destino de estos productos es la población en general . Además por no contener en su composición ningún alérgeno es apto entre otros, para su consumo por los celíacos.

- **SIN GLUTEN**
- **SIN HUEVO**
- **SIN LECHE**
- **SIN LACTOSA**

12.- ORIGEN

Producto origen España.

13. SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

El producto se distribuye en condiciones normales de temperatura ambiental.