

	<b>FICHAS TÉCNICAS</b>	E-III.10 Fecha : enero 2018 Página 1 de 2
---	------------------------	---

## CARNE DE PATO CONFITADA DESHUESADA

**CODIGO:**CAC2200

**CATEGORIA:** congelado

**DESCRIPCION:** carne de pato confitada (cocida durante 3 horas con grasa de pato). Ideal para rellenos y elaboraciones.

**INGREDIENTES:** muslo de pato confitado, grasa de pato sal, azúcar, pimienta blanca, antioxidante (E-301) y conservante (E-250)

**PRESENTACION:** bolsa de plástico envasada al vacío, 1 kg aprox.

**FORMATO:** 1 bolsa de Kg

**CADUCIDAD:** 12 meses. **CONSERVACION:** -18ºC.

Según R. D. 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio

R.D 2220/2004 por el que es modifica la norma general de etiquetaje, presentación i publicidad de los productos alimentarios, aprobada por el R.D 1334/1999 de 31 de julio

### INFORMACION DE ALERGENOS :

Según Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones iguales o superiores a 10 mg/ Kg. expresado como SO <sub>2</sub>	Negativo
Apio y productos derivados	Negativo
Cacahuetes y productos a base da cacahuetes	Negativo
Crustáceos y productos a base crustáceos	Negativo
Frutos de cáscara y productos derivados	Negativo
Gluten y productos a base de cereales que lo contengan	Negativo
Huevos y productos a base de huevos	Negativo
Leche y productos lácteos (incluida lactosa)	Negativo
Mostaza y productos derivados	Negativo
Pescado y productos a base de pescado	Negativo
Sésamo y productos derivados	Negativo
Soja y productos derivados	Negativo
Altramuces	Negativo
Moluscos o Productos a bases de moluscos	Negativo
Contiene OMG	Negativo



**CARACTERISTICAS NUTRICIONALES: (valores medianos por cada 100 g)**

<b>VALORES NUTRICIONALES ( por 100 g de producto)</b>	
<b>Valor energético</b>	386,50 Kcal / 1618,20 KJ
<b>Grasas</b>	34,7 g
<b>De las cuales saturadas</b>	11,10 g
<b>Hidratos de carbono</b>	2,2 g
<b>De las cuales azúcares</b>	0,3 g
<b>Proteína total</b>	17,4g
<b>Sal</b>	1,92

**CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS**

Normativa aplicable: Reglamento 2073/2005 modificado por el reglamento 1441/2007

<b>BACTERIAS</b>	<b>LIMITES REFERENCIA</b>
AEROBIAS MESOFILAS	$\leq 10^4$ UFC/gr:
ENTEROBACTERIAS	AUSENCIA EN 25 gr.
<i>E. COLI</i>	AUSENCIA EN 25 gr.

**NORMATIVA REFERENCIA:**

- Reglamento N° 853/2004 se establecen normas de higiene de alimentos.
- R.D. 1334/1999 normal general de etiquetado modificado por el R.D. 2220/2004 .