

|   |                        |   |
|---|------------------------|---|
|  | <b>FICHAS TECNICAS</b> | E-III.10<br>Fecha : marzo 2018<br>Página 1 de 2 |
|---|------------------------|---|

## SALSA DE FOIE GRAS



**CÓDIGO:** PAC0005

**CATEGORÍA:** ULTRA CONGELADO

**DESCRIPCIÓN:** salsa de foie gras

**INGREDIENTES:** Foie gras, caldo de pollo (pollo, puerro, cebolla, patata y apio), sal, nata líquida, vino de oporto, salsa española (ternera, cebolla, zanahoria, puerro, apio, laurel, sal y vino de oporto), roux oscuro (harina y mantequilla) y goma Xantana.

**PRESENTACIÓN:** Bolsa 30 monodosis de 70gr aprox.

**FORMATO:** caja de 2 bolsas (60unidades/caja)

**CADUCIDAD:** 12 meses

**CONSERVACIÓN:** -18 °C

**PREPARACIÓN:** Deshacer en una cazuela o sartén a fuego lento incorporando 30 g de agua u otro líquido a gusto del cocinero (caldo, leche, nata). O en el microondas, 2 minutos a máxima potencia. En caso que se corte la salsa, añadirle 30% de líquido a gusto y remover.

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 se modifica la norma general de etiquetaje, presentación y publicidad de los productos alimentarios, aprobada por el R.D 1334/1999 de 31 de julio

### INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

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  | <b>POSITIVO</b> |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets   | Negativo        |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos   | Negativo        |
| Frutos de cáscara y productos derivados   | Negativo        |
| Gluten y productos a base de cereales que lo contengan  | <b>POSITIVO</b> |
| Huevos y productos a base de huevos   | Negativo        |
| Leche y productos lácteos (incluida lactosa)  | <b>POSITIVO</b> |
| 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 base de Moluscos   | Negativo        |
| Contiene OMG  | Negativo        |

|   |                        |   |
|---|------------------------|---|
|  | <b>FICHAS TECNICAS</b> | E-III.10<br>Fecha : marzo 2018<br>Página 2 de 2 |
|---|------------------------|---|

### **CARACTERISTICAS ORGANOLÈPTICAS:**

**Aspecto:** Mantecoso y textura compacta    **Olor:** intenso.  
**Color:** amarillo.    **Sabor:** intenso

### **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS (PARAMETROS MICROBIOLOGICOS)**

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

| <b>BACTÉRIAS</b>        | <b>LÍMITES REFERENCIA</b> |
|-------------------------|---------------------------|
| AERÓBIES MESÓFILES      | $\leq 10^6$ UFC/gr:       |
| <i>E. COLI</i>          | $\leq 10^1$ UFC/gr:       |
| <i>SALMONEL·LA spp.</i> | ABSENCIA                  |
| <i>LISTERIA MONO.</i>   | ABSENCIA EN 25 gr.        |

### **NORMATIVA REFERENCIA:**

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