



## 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 liquida, 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 pel 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

**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>
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	<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

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**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>SALMONELLA 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 .