

MI-CUIT RACIÓN 60g

**CÓDIGO:** CAF1102**CATEGORÍA:** congelado

DESCRIPCIÓN: hígado graso de pato, sazonado con sal y pimienta y cocido en una terrina al baño maría (pasteurizado) y cortado en porciones de aprox. 60 g

INGREDIENTES: 100% hígado graso de pato, sal, especie (pimienta blanca), azúcar (sacarosa), antioxidante (E-301), conservante (E-250) y Armagnac.

PRESENTACIÓN: Bolsa al vacío

CADUCIDAD: 12 meses .

CONSERVACIÓN: -18°C.

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 ₂	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
Altramujes	Negativo
Moluscos o Productos a bases de moluscos	Negativo



CARACTERISTICAS ORGANOLÈPTICAS:

Aspecto: Mantecoso.

Color: Característico.

Olor: Característico.

Sabor: A Foie-gras

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES:

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto)	
Valor energético	1998,150kJ / 477,25kcal
Grasas	47,96 g
De las cuales saturadas	16,825 g
Hidratos de carbono	2,54 g
De las cuales azúcares	0,25 g
Proteína total	8,375 g
Sal	0,525 mg

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Según Reglamento 2073/2005 y el Reglamento CE 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos

BACTERIAS	LIMITES REFERENCIA
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 las normas de higiene alimentos
- RD. 1334/1999 norma general de etiquetaje modificado por el RD. 2220/2004 .