



FICHAS TECNICAS

E-III.10
Fecha : marzo 2018

BUTIFOIE



CODIGO: CAC0208

CATEGORIA: Congelado

DESCRIPCIÓN: Butifarra fresca con trozos de foie gras.

INGREDIENTES : Carne picada de cerdo , papada de cerdo , foie gras de pato , agua, alginato sodio (E-401), sulfato calcio (E-516) difosfatos (E-450iii), sal, pimienta , dextrosa, antioxidante (E-331,E-301) y conservante (E-224).

PRESENTACIÓN: dos butifarras envasadas al vacío

CADUCIDAD: 12 meses

CONSERVACION: -18°C

CONSEJOS DE PREPARACIÓN: Cocinar antes de consumir

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 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	Positivo
Apio y productos derivados	Negativo
Cacahuets y productos a base da cacahuets	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)	Puede contener Trazas
Mostaza y productos derivados	Negativo
Pescado y productos a base de pescado	Negativo
Sésamo y productos derivados	Negativo
Soja y productos derivados	Puede contener Trazas
Altramuces	Negativo
Moluscos o Productos a bases de moluscos	Negativo
Contiene OMG	Negativo



FICHAS TECNICAS

E-III.10
Fecha : marzo 2018

CARACTERÍSTIQUES NUTRICIONALS:

(Valors nutricionals mitjos por cada 100 g.)

ENERGIA (Kcal / KJ)	314 Kcal / 1313 KJ
GREIX (g)	29
DELS QUALS SATURATS (g)	9
HIDRATS DE CARBONI (G)	0.9
PROTREINA (g)	11
SODI (mg)	1

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÒGICAS

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

BACTÈRIAS	LIMITES REFERÈNCIA
AERÒBIAS MESÒFILES	$\leq 10^6$ UFC/gr:
E. COLI	ABSÈNCIA EN 0.001 gr.
SALMONEL·LA spp.	ABSÈNCIA EN 25 gr.
<i>LISTERIA MONO.</i>	ABSÈNCIA 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 .