



FICELLE DE FOIE GRAS



CÓDIGO: EAF1312

CATEGORÍA: CONGELADO

DESCRIPCIÓN: Ideal para preparar canapés, montaditos,...

INGREDIENTES : 50% foie gras, grasa de pato, hígado de ave (pollo), agua, huevo, sal, vino de Oporto, azúcar (sacarosa), pimienta negra, antioxidante (E-301) y conservante (E-250).

PRESENTACIÓN: embutida al vacío

FORMATO: bolsa de dos ficelles

PESO: aprox. 340 gr. Cada una.

CADUCIDAD: 12 meses

CONSERVACIÓN: entre -18 °C

EAN: 8425835013124

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
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	Positivo
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



FICHAS TÉCNICAS

E-III.10
Fecha : mayo 2018
Página 2 de 2

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: Mantecoso. **Olor:** Característico.
Color: Característico. **Sabor:** A Foie-gras

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Cenizas (%): 1,7 **Humedad (%):** 43,9

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:

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

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto)	
Valor energético	1840,96 KJ / 440 kcal
Grasa	44,8 g
Grasas saturadas	16,5 g
Hidratos de carbono	0,9g
De las cuales azúcares	0 g
Proteína total	8,7 g
Sal	391 mg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Según Reglamento 2073/2005 modificado por el Reglamento CE 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

BACTERIAS	LIMITES REFERÈNCIA
AERÒBIOS MESÒFILOS	≤ 10 ⁴ UFC/gr:
<i>E. COLI</i>	ABSÈNCIA EN 25 gr.

NORMATIVA REFERENCIA:

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