PRODUCTO	**DESMIGADO DE PERDIZ EN ESCABECHE**	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO **IMAGEN**	La perdiz perfectamente limpia y eviscerada, es cocinada y deshuesada a mano, posteriormente es introducida junto al resto de ingredientes en el bote de cristal, cerrándolo y esterilizándolo en autoclave. Todo esto elaborado con una receta exclusiva y antigua que le confiere un sabor especial y único.	
INGREDIENTES	Perdiz roja de campo deshuesada (75%), aceite oliva virgen, aceite vegetal (girasol), vinagre de vino viejo, ajo, laurel, sal y pimienta en grano.	

	LISTA ALBA	PRESENCIA	TRAZAS	POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA
ALÉRGENOS	Cereales que contengan gluten	--	--	--
	Crustáceos y productos a base de crustáceos	--	--	--
	Huevos y productos a base de huevo	--	--	--
	Pescado y productos a base de pescado	--	--	--
	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	--	--	--
	Soja y productos a base de soja	--	--	--
	Leche y derivados incluida la lactosa	--	--	--
	Frutos de cáscara	--	--	--
	Apio y productos derivados	--	--	--
	Mostaza y productos derivados	--	--	--
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	--	--	--
	Dióxido de azufre y Sulfitos (en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO_2)	SI	--	--
	Altramuces y productos a base de altramuces	--	--	--
	Moluscos y productos a base de moluscos	--	--	--

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Dorado. Aspecto: Consistente. Olor: Ausencia de olores extraños. Sabor: Característico de la carne escabechada suave.
CARACTERÍSTICAS GENERALES	Ausencia de OGM Producto no irradiado

CLASIFICACIÓN	Peso Bruto: 640g Peso Neto: 400g Peso Escurrido: 200g	
ETIQUETADO	Denominación del producto Razón social Ovalo sanitario Ingredientes Alérgenos Origen Nº de lote Fecha de producción Fecha de consumo preferente Peso Bruto Peso Neto Peso Escurrido Valores Nutricionales Modo de empleo	
VALORES NUTRICIONALES (por cada 100g)	Valor energético	416 kcal / 1720 kJ
	Grasas	38,8 g
	De las cuales saturadas	5,11 g
	Hidratos de carbono	1,7 g
	De los cuales azúcares	0,7 g
	Proteínas	15,0 g
	Sal	1,01 g
FORMATO ENVASADO	Envasado en bote de cristal. 12 unidades por caja	
MÉTODO DE CONSERVACIÓN	Conservar en lugar fresco y seco aislado del sol y fuentes de calor	
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	5 años a partir de la fecha de producción	
METODO DE EMPLEO	Consumir a temperatura ambiente, frío o templado. Una vez abierto, mantener en frío y consumir en 15 días.	
USO PREVISTO	Para acompañar ensaladas Ideal para Media y Alta Cocina y venta al publico	
POBLACIÓN DE DESTINO	Apto para cualquier grupo de población, excepto alérgicos o intolerantes a los sulfitos.	
OBSERVACIONES	Elaboración y preparación artesanal. Producto natural sin colorante o conservantes artificiales y sin agua añadida. Producto de España. Este producto no ha sido pasado por detector de metales, y por su naturaleza puede contener algún perdigón.	

LEGISLACIÓN APLICABLE (Para mayor información solicitar el listado completo)	- REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. - Reglamento (CE) nº 853/2004 del parlamento europeo y del consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. - REGLAMENTO (UE) No 150/2011 de la comisión de 18 de febrero de 2011 por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) n o 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la caza de cría y la caza silvestre y a la carne de caza de cría y de caza silvestre. - Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición. - Real Decreto 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. - Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. - REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. - REGLAMENTO (CE) No 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. Y sus modificaciones. - REGLAMENTO (UE) 2016/1416 DE LA COMISIÓN de 24 de agosto de 2016 que modifica y corrige el Reglamento (UE) no 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. - Real decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. - Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos. Con todas las derogaciones y modificaciones posteriores.

ELABORADO POR:	APROBADO POR:
RESP. DE CALIDAD: MARGARITA CHAPERO	GERENTE: **EDUARDO LOPEZ**