SARRADE depuis 1850	FICHA TÉCNICA 221153	
	MOUSSE PATO MC 20%FG LATA CIRC 1KG	
		Fecha de revisión: 28/01/2015

DESCRIPCIÓN Y ENVASADO

Denominación	MOUSSE DE PATO MI-CUIT 20% FOIE GRAS		
Marca	SARRADE	Envase / Formato	LATA CIRCULAR
Origen	-	Peso neto (Kg)	1,000 Peso Fijo
Familia	SEMI-CONSERVAS	Peso neto escurrido	-

INGREDIENTES

Foie gras de pato 20%, grasa de pato, hígado de pollo, **leche**, **huevos**, vino de Monbazillac, fécula de patata, sal, pimienta, azúcar, conservante: nitrito de sódio, antioxidante: ascorbato de sódio.

CARACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Normativa del sector de la charcutería:
- HPDA ≤ 78%.
- Lipídios ≤ 45%.
- Colágenos / proteínas ≤ 25%.
- Carbohidratos Total ≤ 2%.
- Almidón ≤ 3%.

OTRAS ESPECIFICACIONES

Cuadro de exigencias y tolerencias de calidad	
Producto	Producto pasteurizado en su envase.
Aspecto	Homogéneo.
Color	Claro y uniforme.
Sabor	Agradable, legaramente alcoholizado.
Textura	Fundante y aireado.
Olor	Auténtica y franca.

IDIOMAS DEL ETIQUETADO

Español, Francés, Inglés.

Sede cetral: La Téoulère – B.P. 229 – 40282 Saint-Pierre-du-Mont - Web: www.delpeyrat.fr
Oficina comercial España: Rambla Egara, 145, 2º, 2ª – 08224 Terrassa (Barcelona) – Tel: 93.733.91.38 – E-mail: delpeyrat.com@hgsl.es

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Criterio de la FCD 01/01/15 – Productos cocinados a base de carnes de aves a consumir en el estado o calentado (mousses y especialidades):
- Flora aeróbios 30 °C: 100.000g/g (tolerancia de 1.000.000g/g a fecha de caducidad).
- Escherichia coli: 10 a fecha de caducidad.
- Estafilococo coagulase positivo: 100g/g.
- Clostridium perfringens: 30 g/g.
- Salmonella: ausencia/25 g.
- Flora lactica : a buscar a fecha de caducidad, flora total / flora láctica: 100.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Cantidad aproximada por porción (100g)	
Valores energéticos	**1722 Kj**
Valores energéticos	**417 kcal**
Lípidos	**40 g**
→ de las cuales ácidos grasos saturados	**16 g**
Carbohidratos	**6,2 g**
→ de los cuales azúcares	**3,3 g**
Proteínas	**7,6 g**
Sal	**1,3 g**

CADUCIDAD

Caducidad a fecha de fabricación	Caducidad salida fábrica
2años	180 días

CONSERVACIÓN

Conservar refrigerado entre 0 y 4ºC.

SUGERENCIAS DE USO

Una vez abierto volver a colocar en el refrigerador y consumir rapidamente.
Con el fin de disfrutar plenamente del mousse, sacar del refrigerador 15 minutos antes de servir. Extraerlo de su envase y cortarlo con un cuchillo sin dientes mojándolo con agua caliente entre cada corte.

OTRAS MENCIONES DEL ETIQUETADO

Razón Social, símbolo eco-embalaje, numero de lote, código artículo y registro sanitario.

DECLARACIÓN DE OGM

El producto y los ingredientes utilizados no contienen OGM, tal y como está definido en la reglamentación CE N°1829/2003 y N°1830/2003 del 22 de septiembre de 2003, en aplicación desde el 18 de abril de 2004.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Según el decreto Nº 2008-1153 del 07/11 2008 que modifica el anexo IV mencionado al artículo R.112-16-1 del código del consumo, que concierne a a la lista de los ingredientes alérgenos mayores que deben figurar sobre el etiquetado de los productos alimenticios, la lista alérgenos presentes son : huevos y leche.

DECLARACIÓN DE IONIZACÍON

El producto y los ingredientes utilizados no han sido sometidos a tratamiento iónico.

DATOS LOGÍSTICOS

Datos del envase

Código commercial	EAN 13 unitario	Dimensiones (LxAxH) (cm)	Peso bruto (Kg)	Peso neto (Kg)
221153	3067162211535	26 X 7,6 X 7,6	1,136	1,000

Datos de la caja

Código logístico	DUN 14	Dimensiones (LxAxH) (cm)	Peso bruto (Kg)	Unidades x cajas
51221382	03067164422465	9 X 30 X 40	5,68	5

Datos del palet

Tipo de palet	Dimensiones (LxAxH) (cm)	Peso bruto (Kg)	Número de capas	Número de cajas x capa	Número de cajas x palet
EURO	123 X 80 X 120	544,8	12	8	96

Sede cetral: La Téoulère – B.P. 229 – 40282 Saint-Pierre-du-Mont - Web: www.delpeyrat.fr
Oficina comercial España: Rambla Egara, 145, 2º, 2ª – 08224 Terrassa (Barcelona) – Tel: 93.733.91.38 – E-mail: delpeyrat.com@hgsl.es