

R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión: 07.10.2016.5
-------------------	----------------------------------	------------------------------

PRODUCTO	Ref.: 1015	CRESTAS DE CASCAJARES CONFITADAS
-----------------	-------------------	---

INGREDIENTES	
Crestas de gallina, grasa de pato, sal, mezcla de especias	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Marrón claro
Olor	Típico de las crestas confitadas
Sabor	Salado
Consistencia	Gelatinosa

USO ESPERADO	
Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.	

MODO DE EMPLEO	
Abrir la lata y calentar al baño María, una vez la grasa esté líquida extraer las piezas desechando la grasa. Microondas: Calentar 1 minuto aprox a maxima potencia. Horno: Precalentar el horno a 180°C .Hornear durante 7-9 minutos.	

VIDA ÚTIL	3 años
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	A temperatura ambiente

CODIFICACIÓN	TTWWWX TT: Año de elaboración WWW: Día de elaboración(según calendario juliano) X: nº de autoclave
---------------------	---

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	
Clostridium sulfitorreductores	Ausencia/ g
REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización	

MÉTODO TRATAMIENTO (T°)	ESTERILIZACIÓN
--------------------------------	-----------------------

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/kcal)	533/128
	GRASAS de las cuales:	8,00
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	3,10
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	4,00
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	0,90
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	<1
	AZUCARES	<1
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDON	<1
	FIBRA ALIMENTARIA	<1
	PROTEINAS	14,00
SAL	1,21	
Producto Libre de OGM'S	SI	



ALÉRGENOS			
TIPO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	NO CONTIENE	PUEDA TENER TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados		x	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			x
Huevos y productos a base de huevo			
Pescado y productos a base de pescado			x
Cacahuets y productos a base de cacahuets			x
Soja y productos a base de soja			x
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			x
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alfóncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados			x
Apio y productos derivados			x
Mostaza y productos derivados			x
Granos de sésamo y productos a base de sésamo			x
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm			x
Altramuces y productos a base de altramuces		x	
Moluscos y productos a base de moluscos			x

ENVASADO Y EMBALAJE			
CÓDIGO EAN (unidad de venta)	8431562010152	Nº raciones	A gusto del consumidor
Peso escurrido unidad (Kg)	0,28	Peso escurrido caja (Kg)	1,68
Peso neto unidad (Kg)	0,5	Peso neto caja (Kg)	3
Nº uds. /envase	-	Peso neto palet (Kg)	659,752
Nº uds. /caja	6	Nº cajas/palet	152

pH	6,1
----	-----

REGISTRO SANITARIO	26.010442/P
FABRICANTE	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA S.L.

LEGISLACIÓN APLICABLE
Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento 178/2002 principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
RD 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
Reglamento 1441/2007 modifica el Reglamento 2073/2005.
Criterio microbiológico para conservas Recomendaciones CENAN 1982
Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
Reglamento 10/2011 sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

ELABORADO	APROBADO
 Fdo: Responsable de I+D	 Fdo: Responsable de Calidad