

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL		PECHUGA DE PAVO AL HORNO	
DENOMINACIÓN TÉCNICA		PECHUGA DE PAVO ASADA CON COBERTURA CON PROTEÍNAS DE PORCINO AÑADIDAS	
ERENCIA		333701	
INGREDIENTES		Pechuga de pavo 90%, agua, sal, dextrosa, proteína de SOJA, aromas, aroma de humo, especias, estabilizantes (E-407, E-420, E-450iii, E-451), conservador (E-250), antioxidante (E-301, E-392), colorantes (E-150a, E-160c, E-162). Cobertura (preparado de gelatina de porcino en polvo reconstituida). Contiene LACTOSA	
CONSERVACIÓN		Conservar en refrigeración (entre 0°C y 5°C)	
VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN		60 días	
RGS		10.06328 / GE	
DESTINATARIO		Público en general	
LEGISLACIÓN GENERAL APLICABLE AL PRODUCTO			
El Reglamento de principios generales 178/2002 y Reglamentos de higiene; 852/2004 y 853/2004 y posteriores modificaciones.			
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO			
Pechuga de pavo con piel, deshuesada y cocida al horno. Decorada con gelatina transparente y envasada al vacío.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	Suave y ligeramente ahumado.		
Olor	Ligeramente ahumado.		
Color	Blanco rosado.		
Textura	Tierna y fibrosa.		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (según Reglamento UE 1169/2011). Valores por 100g de producto acabado		ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones)	
Valor energético (kJ/Kcal)	432 / 102	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	2,4	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
de las cuales, saturadas (g)	0,8	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	< 0,9	Staphylococcus aureus (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares	< 0,9	Clostridium perfringens (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	20,1	Salmonella sp. (D/ND en 25g)	No detectado
Sal (g)	1,91	Listeria monocytogenes (D/ND en 25g)	No detectado
Valores obtenidos a partir de análisis químico			
INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS (según Reglamento UE 1169/2011)			
Cereales con gluten y productos derivados	NO	Frutos de cáscara y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	Apio y productos derivados	NO
Huevo y productos a base de huevo	NO	Mostaza y productos derivados	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10 ppm)	NO
Soja y productos a base de soja	SI	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	Moluscos y productos a base de moluscos	NO
Puede contener trazas de HUEVO			
ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)			
Este producto no contiene ni ha sido producido a partir de ingredientes OMG, por lo que no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en los reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.			
ETIQUETADO			
Según Reglamento UE 1169/2011			
RESIDUOS CONTAMINANTES			
Las materias primas utilizadas están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación vigente y aplicable en cuanto a residuos contaminantes.			
ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN (copia no controlada)			28/06/2023