

	FICHAS TÉCNICAS	E-III.10 Fecha: enero 2018 v.2 : diciembre 2021 Página 1 de 2
---	------------------------	---

TARRINA DE FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT 1KG



CODIGO: EAF1124

CATEGORIA: SEMICONSERVA

DESCRIPCIÓN: hígado graso de pato desvenado, salpimentado y cocido en una tarrina al baño maría (pasteurizado).

INGREDIENTES: 100% hígado graso de pato, sal, Armañac, pimienta negra, antioxidante (E-301) y conservante (E-250).

PRESENTACIÓN: terrina termo sellada.

FORMATO: 1caja de 2 Uds.

PESO: 1KG unidad

CADUCIDAD: 12 meses.

CONSERVACIÓN: 0° a 4°C

EAN: 842583501124

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 por el que se modifica la norma general de etiquetaje, presentación y publicidad de los productos alimentarios, aprobada por el R.D 1334/1999 de 31 de julio



FICHAS TÉCNICAS

E-III.10
Fecha: enero 2018 v.2 : diciembre 2021
Página 2 de 2

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 de cacahuets	Negativo
Crustáceos y productos a base de 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	Negativo
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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

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

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto)	
Valor energético	1998,150kJ / 477,25kcal
Grasas	47,96 g
De las cuales saturadas	16,825 g
Hidratos de carbono	2,54 g
De las cuales azúcares	0,25 g
Proteína total	8,375 g
Sal	0,525 mg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Según Reglamento 2073/2005 y el Reglamento CE 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos

BACTERIAS	LIMITES REFERENCIA
AEROBIAS MESOFILAS	≤ 10 ⁴ UFC/gr.
ENTEROBACTERIAS	AUSENCIA EN 25 gr.
<i>E. COLI</i>	AUSENCIA EN 25 gr.

NORMATIVA REFERENCIA:

- Reglamento Nº 853/2004 se establecen las normas de higiene alimentos
- RD. 1334/1999 norma general de etiquetaje modificado por el RD. 2220/2004