



BLOC DE FOIE GRAS 1kg

CÓDIGO: EAF1413

CATEGORÍA: CONSERVA

DESCRIPCIÓN: emulsión de foie gras de pato (triturado) con sal y pimienta. Textura cremosa ideal para untar, preparar canapés y/o aperitivos.

INGREDIENTES: hígado graso de pato, agua, sal, azúcar, pimienta blanca, antioxidante (E-301) y conservante (E-250)

PRESENTACIÓN: lata redonda de 1kg

FORMATO: caja de 2 Uds. HORECO: caja de 30 Uds. **PESO:** 1Kg/ lata

CADUCIDAD: 365 días

CONSERVACIÓN: en lugar seco y fresco.

EAN: 8425835014039

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 da cacahuets	Negativo
Crustáceos y productos a base 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 y productos a base de moluscos	Negativo



FICHAS TÉCNICAS

E-III.10

Fecha : enero 2018 v.2 : octubre 2021

Página 2 de 2

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Cenizas (%): 1.3 **Humedad (%):** 15

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:

Proteína total (%): 5.2 **Hidratos de carbono (%):** 0.7 **Valor energético: (Kcal/100 G.):**460

Grasas (%): 47.8 **Grasas Saturadas (%) :** 20.8 **Grasas Insaturadas (%) :** 27

Azúcar (%) : 0 **Sodio (mg/ 100 g) :** 304

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Normativa aplicable: Reglamento 2073/2005 modificado por el reglamento 1441/2007

BACTERIAS	LÍMITES REFERENCIA
AERÒBIES MESÒFILES	$\leq 10^6$ UFC/gr:
ENTEROBACTERIAS	ABSENCIA EN 25 gr.
<i>E. COLI</i>	ABSENCIA EN 25 gr.
<i>SALMONELLA</i> spp.	ABSENCIA EN 25 gr.

NORMATIVA REFERENCIA:

- Reglamento N° 853/2004 se establecen normativas de higiene de alimentos.
- R.D. 1334/1999 normal general de etiquetado modificado por R.D. 2220/2004 .
- 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 pel que es modifica la norma general de etiquetaje, presentación i publicidad de los productos alimentarios, aprobada por el R.D 1334/1999 de 31 de julio