

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

GRASA DE PATO

CODI: CAC2901

CATEGORIA: Congelado

DESCRIPCION: grasa del pato fundida. Producto intermedio que se utiliza para cocer confitados o ingrediente de elaboraciones.

INGREDIENTES: grasa

PESO: 1 Kg.

PRESENTACIÓN: bolsa de plástico

CADUCIDAD: 12 meses. **CONSERVACIÓN:** -18° C.

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 i publicidad de los productos alimentarios, aprobada por el R.D 1334/1999 de 31 de julio

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 o Productos a bases de moluscos	Negativo
Contiene OMG	Negativo



FICHAS TÉCNICAS

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: Mantecoso. **Olor:** Característico, intenso
Color: amarillo claro **Sabor:** intenso

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad (%): 0,15% **Grado acidesa (ácido oleico):** 0,31 %

índice peróxido : <0,2 mEq O₂/ Kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES: (valores medios en 100 g)

Valor Energético	882 Kcal /3692,7576 KJ
Grasas	99,8 g
de las cuales saturadas	33,2 g
Colesterol	100 mg
Hidratos de Carbono	0 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	0 g
sal	0 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (valores medios por 100 g)

Según Reglamento 2073/2005 y el Reglamento CE 1831/2003, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

BACTERIAS	LÍMITES REFERENCIA
AEROBIAS MESOFILAS	$\leq 10^4$ UFC/gr:
<i>SALMONELLA spp.</i>	AUSENCIA EN 25 gr.
<i>LISTERIA MONO.</i>	AUSENCIA EN 25 gr.