

## CELLER RACIÓN 60gr ( BODEGA)

**CODIGO:** CAF1202**CATEGORIA:** congelado

**DESCRIPCIÓN:** hígado graso de pato desvenado, sazonado y curado a la sal. Ideal para hacer “carpaccios” y/o virutas. Podemos degustar lo con un poco de flor de sal de la Camargue y unas gotas de vinagre balsámico de modena. Seguramente la mejor presentación nunca hecha del foie gras. Nos devuelve a la tradición más artesana y natural de nuestros antepasados.

**INGREDIENTES:** 100% hígado graso de pato, sal, pimienta blanca, azúcar, conservante (E-250), antioxidante (E-301) y Oporto.

**PRESENTACIÓN:** protector de papel de aluminio, bolsa al vacío.

**CADUCIDAD:** 12 meses .

**CONSERVACIÓN:** refrigerado de 0º a 4ºC

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 <sub>2</sub>	Negativo
Apio y productos derivados	Negativo
Cacahuete y productos a base de cacahuete	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
Altramujeres	Negativo
Moluscos o Productos a bases de moluscos	Negativo
Contiene OMG	Negativo



## CARACTERISTICAS ORGANOLÈPTICAS:

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

## CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS:

**Cenizas (%):** 1,95    **Humedad (%):** 30,44

## CARACTERISTICAS NUTRICIONALES:

### **Celler (Valors mitjans per cada 100 g.)**

ENERGIA ( Kcal / KJ )	583 Kcal / 2399 KJ
GRASAS ( g )	61,3
DE LAS CUALES SATURATS ( g )	28,84
HIDRATOS DE CARBONO ( g )	1,3
DE LAS CUALES AZUCARES ( g )	0,9
PROTREINA TOTAL ( g )	6,4
SODIO ( mg )	1

## CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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

BACTERIAS	LIMITES REFERENCIA
AEROBIAS MESOFILAS	$\leq 10^4$ UFC/gr:
ENTEROBACTERIAS	AUSENCIA EN 25 gr.
<i>E. COLI</i>	AUSENCIA EN 25 gr.

## NORMATIVA REFERENCIA:

- Reglamento N° 853/2004 se establecen las normas de higiene alimentos
- RD. 1334/1999 norma general de etiquetaje modificado por el RD. 2220/2004 .