

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

Anhidrido 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



CARACTERISTICAS ORGANOLÈPTICAS:

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

CARACTERISTICASS FISICO-QUIMICAS:

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

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES:

Celler (Valors mitjos por 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 .