



FICHA TÉCNICA

carne de pato en confit
desmigada 1,5kg

Código: 88826

Código EAN: 8427754888265

F.C: 04/07/2024



1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Pieza cárnica sometida a una salmuerización y posteriormente a un masajeado o reposo, seguido de un tratamiento térmico.

2. INGREDIENTES

Carne de pato, grasa de pato, sal y conservador: E-250.

Producto de España.

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES TÍPICOS POR 100gr DE PRODUCTO	
Valor energético	878 kJ / 209 kcal
Grasas	8 g
de las cuales saturadas	3 g
Hidratos de carbono	<1 g
de los cuales azúcares	<1 g
Proteínas	33 g
Sal	2.85 g

4. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Incubación 7 días a 37 °C / 7 días a 55°C	
Parámetros	Límite máximo
Recuento aerobios mesófilos	<10 UFC/g
Recuento aerobios termófilos	<10 UFC/g
Recuento anaerobios mesófilos	<10 UFC/g
Recuento anaerobios termófilos	<10 UFC/g
pH inicial y tras incubación	Diferencia <0,5

5. ANÁLISIS QUÍMICO

Producto no irradiado	
Parámetros	Límite máximo
Nitrito sódico	100 ppm (Cant. añadida)

7. ANÁLISIS SENSORIAL

Aspecto Característico, rojo intenso
Olor Suave

Sabor Característico, suave
Textura Blanda al paladar

8. ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS POR COMPONENTES CONTENIDOS EN PRODUCTO TERMINADO

Alérgenos incluidos en el ANEXO IIIa de la Directiva 2000/13/CE	Contenido en el producto	
	SI	NO
Cereales con gluten y derivados		X
Crustáceos y derivados		X
Huevos y derivados		X
Pescado y productos derivados		X
Cacahuetes y derivados		X
Soja y derivados		X
Leche y derivados (incluido lactosa)		X
Frutos de cáscara y derivados		X
Apio y derivados		X
Mostaza y derivados		X
Semillas de sésamo y derivados		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (<10mg/Kg)		X
Altramuces y derivados		X
Moluscos y derivados		X

9. ETIQUETADO

Denominación Legal: Carne de pato en confit desmigada

Peso Neto 1388 G

Peso Neto Ecurrido 850 G

Vida comercial 1460 días

Lote/Consumir preferentemente antes de: "ver base" (dd/mm/aa)

Condiciones de conservación y utilización

Mantener en sitio fresco y seco. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir en los próximos 5 días.

Modo de empleo

HORNO: Calientelo a 180-200°C e introduzca los muslos en la bandeja durante 15-20 minutos hasta conseguir que la piel esté dorada y crujiente. MICROONDAS: Coloque los muslos en un recipiente apropiado durante 3- 5 minutos a potencia 900W.

Materiales utilizados en el envase Hojalata