

<b>XERESA FOOD, S.L.</b>	<b>ESPECIFICACIONES PREPARADOS CÁRNICOS</b>	09/23 Rev 11
--------------------------	---	-----------------

<b>NOMBRE</b>	<b>FIGATELLS</b>
257	
<b>INGREDIENTES</b>	Carne cerdo, hígado de cerdo, teleta de cerdo, agua ,proteína de SOJA, sal, almidón, dextrosa, especias, antioxidantes (E-301, E-331), conservantes (E-221) (SULFITOS )
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<p><b>Organolépticas:</b> Color: rosado (carne) Olor y sabor: Característico Textura: consistente sin llegar a apelmazado.</p> <p><b>Microbiológicas:</b> Salmonella: ausencia en 25 g Escherichia coli: &lt; 500 ufc/g</p> <p style="text-align: right;"><b>Información nutricional:</b> Información nutricional (100 g) Valor energético: 1159 kJ - 279 kcal Grasas : 23 g - Saturadas: 8,2 g Hidratos de Carbono: 0,8 g - Azúcares: 0,5 g Proteínas: 17,3 g Sal: 1,8 g</p> <p><b>CONTAMINANTES</b> *Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) &lt; 1 pg/g grasa *Suma dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)&lt;1,5g grasa *Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 &lt; 40 ng/g grasa *Plomo &lt;0,15 mg/kg peso fresco *Cadmio &lt; 0,050 mg/kg peso fresco</p>
<b>PROCESO</b>	Picado, adición aditivos, amasado, formado con teleta de cerdo y envasado.
<b>PRESENTACIÓN ENVASADO EMBALAJE</b>	- En bandejas de 1000 g aprox.
<b>ESPECIFICACIONES ETIQUETADO</b>	Declaración de alérgenos, contiene soja y sulfitos. Se utiliza la leyenda fecha de caducidad para el marcado de fechas.
<b>ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>	Mantener refrigerado entre 0 y 4 °C
<b>MODO DE EMPLEO</b>	Tratamiento por calor (asado, a la plancha, frito, al horno, etc...)
<b>VIDA ÚTIL</b>	- 7 días
<b>POBLACIÓN DESTINO</b>	Población en general, exceptuando las personas alérgicas o intolerantes a las sustancias descritas en la tabla de siguiente.

## INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Descripción del alérgeno	Presencia en el producto	Puede contener trazas o presencia en línea de producción
Cereales que contienen gluten (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut y derivados)	---	---
Crustáceos y productos a base de crustáceos	---	---
Huevos y productos a base de huevo	---	---
Pescado y productos a base de pescado	---	---
Cacahuets y productos a base de cacahuets	---	---
Soja y productos a base de soja	X	---
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	---	---
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados	---	---
Apio y productos derivados	---	---
Mostaza y productos derivados	---	---
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	---	---
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	X	---
Altramuces y productos a base de altramuces	---	---
Moluscos y productos a base de moluscos	---	---

## REQUISITOS LEGALES

Reglamento (CE) Nº 853/2004 y sus modificaciones, sobre la higiene de los alimentos de origen animal.  
Reglamento 2073/2005 y sus modificaciones, sobre criterios microbiológicos.  
Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones, sobre contaminantes, nitratos, dioxinas y PCB's.  
Reglamento 396/2005 y sus modificaciones, sobre plaguicidas.  
Reglamento (UE) Nº 1169/2011, sobre etiquetado

Reglamento (CE) Nº 852/2004 y sus modificaciones, sobre la higiene de los productos alimenticios.  
Reglamento (UE) Nº 10/2011 y sus modificaciones, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos

Reglamento (CE) nº 470/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009, por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal y modificaciones



|