




Turrón de hígado de pato al P.X.,  
con avellanas y compota de frutas

Ficha técnica:  
FT\_Turrón de hígado  
con frutas  
Noviembre 2022



ES  
26.020916/ZA  
CE

Alérgenos	Contiene	Trazas	Ingredientes:
Gluten	NO	<b>SI</b>	<b>Turrón:</b> Hígado de pato, NATA, Avellana, Praliné de AVELLANA, VINO dulce P.X. (SULFITOS), CHOCOLATE BLANCO (LECHE, SOJA), manteca de cacao, sal, pimienta, gelatina. <b>Compota de frutas:</b> Manzana reineta, piña, pera, VINO blanco dulce (SULFITOS), azúcar, uvas pasa y canela en rama.
Crustáceos	NO	NO	
Huevos	NO	NO	
Pescado	NO	NO	
Cacahuetes	NO	<b>SI</b>	
Soja	<b>SI</b>	NO	
Leche	<b>SI</b>	NO	
Frutos secos	<b>SI</b>	NO	
Apio	NO	NO	
Mostaza	NO	NO	
Sésamo	NO	NO	<b>Valor nutricional:</b> <b>Información Nutricional por 100g:</b> (*) valor energético kcal 411 kcal (*) grasas 35 g (*) - saturadas 13 g (*) hidratos de carbono 18 g (*) - azúcares 13 g (*) fibra alimentaria 1.3 g (*) proteínas 5.4 g (*) sal 0.53 g
Dióxido de azufre	<b>SI</b>	NO	
Moluscos	NO	NO	
Altramuces	NO	<b>SI</b>	
<b>Método de conservación:</b>			
Producto descongelado, conservar en frío. No volver a congelar. Una vez abierto consumir antes de 24 horas.			
<b>Método de empleo:</b>			
Abrir la barqueta y dejar airear un par de minutos.			
<b>Vida útil:</b>			<b>Peso NETO: 1 RACION</b>
10 días desde su descongelación. Se garantizan 7 días desde su recepción.			2 uds de Turrón de hígado (2 x 50 grs)  20 grs de Jalea de compota de frutas

	<b><i>Turrón de hígado de pato al P.X., con avellanas y compota de frutas</i></b>	<b>Ficha técnica:</b> <b>FT_Turrón de hígado con frutas</b> <b>Enero 2021</b>
--	---	---

<b>Recomendaciones de consumo::</b>	
<p>Se recomienda que las personas con intolerancia a alguno de los ingredientes añadidos al proceso de elaboración, no lo consuman . Así mismo, es recomendable que no sean consumidos o su consumo sea moderado, en aquellos grupos de población, que por sus particulares condiciones fisiológicas o bien por problemas metabólicos (hipertensión, hiperproteínemia...etc), pueda preverse, que los alimentos producidos son potencialmente peligrosos para su salud.</p>	
<b>Límites microbiológicos:</b>  Indicadores: Recuento total de aerobios mesófilos: < 1*10 <sup>6</sup> ufg/ g Enterobacteriaceas (lactosa positiva): < 5*10 <sup>4</sup> ufg/ g Testigos de Falta de Higiene: Escherichiacoli: 1*10 <sup>2</sup> ufg/ g Staphylococcus aureus: 1*10 <sup>2</sup> ufg/ g Patógenos: Salmonella: ausencia/25 g Listeria monocytogenes: ausencia/25 g	<b>Tratamientos aplicados al producto</b>  Manipulación en frío, abatimiento rápido tras manipulación y aplicación de atmosfera protectora.  <b>Descripción del envase y embalaje</b>  Embarquetado en atmosfera protectora, compota envasada individualmente.  <b>Condiciones de transporte y distribución</b>  Agencias de transportes autorizadas, aislados de cualquier foco de contaminación o insalubridad, y a temperatura de refrigeración
<b>LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN:</b> <u>Reglamento 852/2004</u> , de 29 de Mayo de 2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios <u>Decisión 2006/765/CE</u> , de 6 de Noviembre de 2006, por la que se derogan determinados actos de aplicación relativos a la higiene de los productos alimenticios y a las normas sanitarias que regulan la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano. <u>Reglamento (CE) 2074/2005</u> , de 5 de Diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) no 853/2004 y (CE) no 854/2004 <u>Reglamento (CE) 2073/2005</u> , de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y a su modificación posterior, el <u>Reglamento (CE) 1441/2007</u> de 5 de diciembre de 2007. <u>Reglamento (CE) 2076/2005</u> , de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 y (CE) 882/2004 del Parlamento europeo y del consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004 <u>Reglamento (UE) 1129/2011</u> , de la comisión de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión <u>Reglamento (UE) 1169/2011</u> , del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. <u>Real Decreto 1338/2011</u> , de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y <u>Real Decreto 140/2003</u> , de 7 de febrero de 2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano (B.O.E. 21.02.2003) <u>Real Decreto 902/2018</u> , de 20 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero.	
Editado por: Jose Luis Santos Argañin	Aprobado por: Oscar Manuel Pérez Alonso
Fecha: 17-11-2022	Fecha: 17-11-2022
Firma y sello de la empresa	Firma y sello de la empresa