



ALIMENTACIÓN

ESPAÑA
40.067797/M
CE

Abril - 2022


FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DE PRODUCTO: PAVO ARTESANO
CÓDIGO: 3014030004

CRITERIOS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS		ANÁLISIS NUTRICIONAL	POR 100G
ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		ENERGÍA	90 kCal
NITRITOS:	Dosis máx. autorizada 150 ppm	GRASA	1,1 g
FOSFATOS:	Dosis máx. como P ₂ O ₅ 5000 mg/Kg	GRASAS SATURADAS	0,5 g
BENZO (A) PIRENO:	< 5 µg/Kg	HIDRATOS DE CARBONO	0,5 g
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		AZÚCARES	0,5 g
LISTERIA:	Ausencia en 25 g	PROTEÍNAS	20,1 g
SALMONELA:	Ausencia en 25 g	SAL	2,2 g

Ph = 6,05
Aw = 0,968

Cumplimiento de la normativa aplicable en vigor:
RD 474/2014 referente a la calidad de productos cárnicos
Reglamento Europeo 2073/2005 relativa a criterios microbiológicos
Reglamento Europeo 1129/2011 sobre aditivos alimentarios autorizados
Reglamento europeo 1169/2011 referente al etiquetado
Reglamento europeo 2020/1255 sobre el contenido máximo de HAP en carne.

OMG	Según los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003: Producto libre de OMG.	 <p>Imagen sólo a efectos ilustrativos</p>
LOGÍSTICA	PRESENTACIÓN: Envasado al vacío en paquetes de 2 Kg (aprox.)	
	ENVASADO: Cajas de 2 uds. 4 Kg (aprox.)	
	EMBALAJE: Palet de 9 filas. Total 126 cajas/palet.	
CADUCIDAD	365 días congelado. 90 días refrigerado (0° C - 5° C) y cerrado. 15 días refrigerado y abierto.	
ALÉRGENOS	Sin alérgenos. Sin gluten. Según Reglamento 1169/2011 y Reglamento Técnico ELS: < 20 ppm.	

INGREDIENTES	Pechuga de pavo (90%), agua, sal, azúcares, aroma de humo, extracto de especias, estabilizantes (tri-, di- y polifosfatos), emulgentes (carragenano, goma xantana y cloruro potásico), antioxidante (ascorbato sódico) y conservador (nitrito sódico).				
PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	APARIENCIA:	COLOR:	TEXTURA:	SABOR:	OLOR:
	Pieza de pechuga de pavo ahumado.	Dorado en el exterior y pálido en el interior.	Firme y consistente.	Ligero sabor a ahumado.	Ligero olor a ahumado.
USO PREVISTO	Apto para ser consumido por todo tipo de población. Consumir directamente o preparar al gusto.				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Producto congelado. Conservar bajo congelación a temperatura ≤ -18°C. Una vez descongelado, si no se va a consumir inmediatamente, conservar refrigerado entre 0° C y 5° C.				