



DESCRIPCIÓN

Producto cárnico tratado por calor, elaborado con carne de pechuga de pavo, sometidas a un proceso de salmuerizado, masajeado, macerado, llenado en bolsas al vacío, moldeado y pasteurizado.

Fiambre de pechuga de pavo

Listo para su consumo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO: Consistencia firme y compacta al tacto. Superficie exterior lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles.

TEXTURA: Permite el corte en lonchas con solidez y ligazón suficientes.

COLOR: Característico del producto, sin defectos aparentes.

OLOR: Característico del producto. Ausencia de olores anómalos o síntomas de putrefacción.

INGREDIENTES

Pechuga de pavo (60%), agua, fécula de patata, maltodextrina de maíz, antioxidantes (E-326, E-331, E-301), proteína de **soja**, sal, estabilizantes (E-451, E-450, E-407), aromas, dextrosa, fibra de **soja**, conservadores (E-262, E-250) y potenciador de sabor (E-621). Con agua añadida.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Salmonella: Ausencia en 25 g.

Listeria: Ausencia en 25 g.

Ausencia de residuos de medicamentos, dioxinas o metales pesados

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Conservar refrigerado entre 0 °C y 5°C

GRUPO POBLACIONAL AL QUE ESTÁ DIRIGIDO

Toda la población mayor de seis meses, excepto los intolerantes a los alérgenos que contiene.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100g de producto)

Valor energético	352 kJ / 83kcal
Grasa (g)	1
de las cuales saturadas(g)	0.4
Hidratos de carbono(g)	4.5
de los cuales azúcares(g)	0.6
Proteínas(g)	14
Sal(g)	1.8

ETIQUETADO

Denominación del producto

Lista de ingredientes

Fecha de consumo preferente: F.envasado+120 días

Peso: 4 kg

Lote:

Marca de identificación: 10.03960/GE

Condiciones de conservación

EAN13: 8411769162144

DUN14: 18411769162141

INFORMACIÓN DE ALERGENOS Y OGM'S

OGM'S: No contiene

	Presencia en el producto		Presencia en la planta de elaboración		Posibilidad de contaminación cruzada
	Presencia o Ausencia	Ingrediente o Sustancia afectada	Presencia o Ausencia	Ingrediente o sustancia afectada	
Anexo V R.D. 2220/04, de 26 de noviembre de 2004					Si o No y Nivel (Grado bajo, medio o alto)
Cereales con gluten y productos derivados	AUSENCIA		AUSENCIA		NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	AUSENCIA		AUSENCIA		NO
Huevos y productos a base de huevos	AUSENCIA		AUSENCIA		NO
Pescado y productos a base de pescado	AUSENCIA		AUSENCIA		NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	AUSENCIA		AUSENCIA		NO
Soja y productos a base de soja	PRESENCIA		PRESENCIA		
Leche y derivados (incluido lactosa)	AUSENCIA		AUSENCIA		NO
Frutos de cáscara y productos derivados	AUSENCIA		AUSENCIA		NO
Apio y productos derivados	AUSENCIA		AUSENCIA		NO
Mostaza y productos derivados	AUSENCIA		AUSENCIA		NO
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	AUSENCIA		AUSENCIA		NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/l (SO2)	AUSENCIA		AUSENCIA		NO
Altramuces y productos a base de altramuces	AUSENCIA		AUSENCIA		NO
Moluscos y productos a base de moluscos	AUSENCIA		AUSENCIA		NO

ENCAJADO		PALETIZADO	
Tipo de caja	Cartón	Tipo de palet	Palet sencillo
Tamaño caja	25x19x14,7 CM	Tamaño palet	80x120 cm
Peso aprox	4.2 kg	Cajas por fila x filas por palet	18 x 7
Unidades por caja	1 ud	Cajas por palet	126

LÍMITES LEGALES

Reglamento (ce) nº 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004.

Reglamento (ce) nº 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Y sus modificaciones posteriores

REGLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

Reglamento (CE) nº 1441/ 2007 que modifica el nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticio

Real Decreto 1079/2008 de la comisión de 27 de junio de 2008por el que se regula el mercado de jamones y paletas y los periodos de elaboración.

Reglamento (CE) nº 1333/ 2008 del16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimenticios

Real Decreto nº 1118/2007 por el que se modifica el RD 142/2002 por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Real Decreto 474/2014 por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006

Lista no exhaustiva de legislación. Completar con lo incluido en el documento P.NO.V.C.01.02. Relación de la legislación vigente en su última actualización vigente.