

**Mousse de Foie Gras**

**Código:** 2461013



130 g de Mousse de Foie Gras de Pato en lata.

**INGREDIENTES**

Hígado magro de pato, Grasa de pato, Foie gras (22,45%), **LECHE** entera pasteurizada, **HUEVO** pasteurizado (E-202), Armagnac, Oporto, Sal, Caseinato (Proteína de la **LECHE**), Pimienta Blanca, E-250, E-300, Nuez Moscada y Dextrosa.

**PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO**

BOLSA	CAJAS	PALETS
<b>Peso Neto:</b> 130g  <b>Peso Bruto:</b> 172g <b>Medidas:</b> 5,3cm (alto) x 7,5 (diámetro) <b>Raciones por envase:</b> 130g/lata	<b>Unidades por Caja pequeña:</b> 7u caja pequeña 4 cajas pequeñas en una caja <b>Unidades por Caja:</b> 27 cm <b>Medidas:</b> 27 cm <b>Peso Total Caja:</b> 5,400Kg	<b>Medidas:</b> --  <b>Cajas por Capa:</b> 16 <b>Núm. Capas:</b> -- <b>Peso Total Palet:</b> -- <b>Cajas/Palet:</b> <b>Unidades por Palet:</b>

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

**INSTRUCCIONES:** Dejar a temperatura ambiente unos 5-10 minutos, abrir la lata y consumir

**CONSERVACIÓN Y USO UNA VEZ ABIERTO:** Una vez abierto, conservar en refrigeración y consumir antes de 48 horas.

**TRATAMIENTO TECNOLÓGICO:** Esterilizado a 104°C

**DESTINACIÓN:** Producto destinado a todo tipo de población.

**ALÉRGENOS:** El producto contiene alérgenos relacionados en el Anexo II del Reglamento (UE)nº1169/2011.

- |  |  |   |                                     |
|--|--|---|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Gluten            | <input type="checkbox"/> Cacahuets         | <input type="checkbox"/> Apio                         | <input type="checkbox"/> Altramuces |
| <input type="checkbox"/> Crustáceos        | <input type="checkbox"/> Soja              | <input type="checkbox"/> Mostaza                      | <input type="checkbox"/> Moluscos   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Huevos | <input checked="" type="checkbox"/> Leche  | <input type="checkbox"/> Sésamo                       |                                     |
| <input type="checkbox"/> Pescado           | <input type="checkbox"/> Frutos de cáscara | <input type="checkbox"/> Dióxido de azufre y sulfitos |                                     |

**VIDA ÚTIL:** 4 años después de su elaboración.

**PAÍS DE ORIGEN** España.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:** El producto debe mantenerse un lugar fresco y seco.

**CONDICIONES DE TRANSPORTE:** El producto debe transportarse a temperatura ambiente

**OGM:** Producto libre de OGM (organismos genéticamente modificados).

**IRRADIACIÓN:** Producto no irradiado.

**METALES PESADOS:** Producto libre de metales pesados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL(100g)		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
Valor Energético:	1721Kj /417 kcal	Según los criterios microbiológicos establecidos en el RD 2073/2005	
Grasas:	42g		
De las cuales saturadas:	15g	<b>Si/no - Valor aceptable</b>	
Hidratos de Carbono:	0,6g		
De los cuales azúcares:	0,6g		
Fibra:	0g	Salmonella	Si - No detectado en / 25g
Proteína:	9,3 g	Listeria monocytogenes	Si - No detectado en / 25g
Sal:	1,10 g		
PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS			
pH:6,78			

**OPERADOR**

**Razón Social:** INNODUCKY, S.L.

**Dirección:** C/ Mas Parés, s/n – 17441 Sant Martí Sapresa (Girona)

**RGSEAA:** ES 10.04441/GE

**EAN13:** 8413045 504648

**GTIN14:**