

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>PATO ASADO</b>		
		Fecha edición: 11/10/2023	
		Revisión: 0	

#### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



<b>Nombre Comercial:</b>	Pato asado
<b>País de Origen:</b>	China
<b>Marca Comercial:</b>	Jet Extramar
<b>Distribuidor:</b>	Jet Extramar

#### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

<b>Descripción del producto:</b>	Pato asado deshuesado ultracongelado		
<b>Ingredientes:</b>	Pato (98%), sal, pimienta, azúcar, mezcla de especias.		
<b>Calibre (pz/Kg o rango peso/ud)</b>	575-685g		
<b>Tipo de Congelación:</b>	IQF	IVP	<b>Tipo de Packaging:</b> Bolsa Impresa
<b>Boneless:</b>	Si	<b>Consumo preferente desde la fecha de procesado:</b>	24 meses
<b>Contenido:</b>	8x625g (5kg)	<b>Peso Neto:</b>	8x625g (5kg)

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Producto Ultra-congelado. Mantener a -18º.			
<b>Conservar:</b>	En frigorífico	24 Horas	
	En congelador con *	1 Semana	
	En congelador con **	1 Mes	
	En congelador con ***/****	Ver fecha de consumo preferente	

#### CONDICIONES DE USO

En la sartén: Precaentar el aceite a 190°C. Freír 2 minutos hasta que la piel esté dorada y crujiente. / Horno: Precaentar el horno a 200°C. Colocar en la bandeja y hornear 25-30 minutos hasta que la piel esté dorada y crujiente.
No consumir crudo.
Consumir antes de la fecha de consumo preferente.

#### ENVASADO, EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

<b>Tipo de embalaje:</b>	Caja de cartón con bolsas de PE	<b>Tara embalaje:</b>	
<b>Tipo de palet:</b>	Euro 120x80cm	<b>Tara palet:</b>	24 kg

<b>Longitud del embalaje:</b>	38,5 cm
<b>Anchura del embalaje:</b>	28, 5 cm
<b>Altura del embalaje:</b>	19 cm

<b>Nº cajas/palet:</b>	A determinar
<b>Nº de cajas/Base palet:</b>	A determinar
<b>Nº Bases:</b>	A determinar
<b>Cajas Transversales:</b>	A determinar

\* Paletización susceptible a variaciones



	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>PATO ASADO</b>	
		Fecha edición: 11/10/2023
		Revisión: 0

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Color:</b>	Blanco
<b>Sabor:</b>	Característico del producto
<b>Olor:</b>	Característico del producto

#### ALÉRGENOS

INGREDIENTES	INGREDIENTE	PRESENCIA INVOLUNTARIA
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
Soja y productos a base de soja:	NO	<b>SI</b>
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	NO
Frutos con cáscara y derivados	NO	NO
Apio y productos derivados	NO	NO
Mostaza i productos derivados	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos (en concentraciones Sup. a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO2)	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO	NO

#### OMG

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente - Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 g	
Valor energético (kcal)	190
Valor energético (kJ)	793
Grasas (g)	12,2
<i>de las cuales saturadas (g)</i>	3,6
Hidratos de carbono (g)	0,4
<i>de los cuales azúcares (g)</i>	0,1
Proteínas (g)	20
Sal (g)	0,80

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (MICROBIOLÓGICAS - QUÍMICAS)

<b>Normativa aplicable: Especificaciones microbiológicas</b> REGLAMENTO (CE) 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
<b>Normativa aplicable: Contaminantes</b> 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) 1881/2006

#### OBSERVACIONES

Este producto procede de proveedores sin certificaciones GFSI. Para más información consúltenos.