



# Ficha Técnica RG-62-07

## 52138

## REDONDO DE PAVO

Fecha de revisión de este documento: 25.03.2019



### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

<b>Marca:</b>	ALIMENTBARNA	<b>EAN envase:</b>	8414171107017
<b>Origen. Elaborado en:</b>	ESPAÑA	<b>EAN caja:</b>	8414171107017
<b>Tipo de lote:</b>	YYYYX	YYY: corresponde al día de elaboración según calendario juliano X: corresponde a las últimas cifras del año de elaboración	

### PESOS Y GRAMAJES

PESO NETO SIN GLASEO DE UN ENVASE (g)	PESO NETO SIN GLASEO DE LA CAJA ENTERA (g)	FORMATO	GRAMAJE
<b>2000</b>	<b>10000</b>	5X2	5 unidades de 2 kg
CONTENIDO CON GLASEO DE UN ENVASE (g)	CONTENIDO CON GLASEO DE LA CAJA ENTERA (g)	% GLASEO	
-	-	0	

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

<u>DENOMINACIÓN LEGAL:</u>	<b>Preparado cárnico en base a pavo ultracongelado</b>
<u>INGREDIENTES:</u>	Pavo (70%), pollo, proteína de <b>soja</b> , sal, azúcar, gelificante (E 407), estabilizante (E 451), espesantes (E 410 y E 415), antioxidantes (E 331 y E 301) y especias naturales (pimienta).

Aspectos como el glaseo, porcentaje de ingredientes, gramaje... están sujetos a un margen de variabilidad de 3 puntos o 3% según el parámetro

Elaborado por: Humbert Torredà      [qualitat@fferrer.es](mailto:qualitat@fferrer.es)  
Frigorífics Ferrer, SA.      C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)  
RGS. ES 12.02488/B CE      **Página 1 de 4**

**FERRER**  
ALIMENTOS DE CONFIANZA



# Ficha Técnica RG-62-07

**52138****REDONDO DE PAVO**Fecha de revisión de este documento: **25.03.2019**

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS, OGM's e IRRADIADOS

	Se encuentra presente	Cuál es el ingrediente en el que se encuentra presente este alérgeno?	Puede aparecer como trazas
<b>Cereales que contengan gluten</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Crustáceos</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Huevo y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Pescado</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Cacahuetes</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Soja</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	Proteína de soja	<input type="checkbox"/>
<b>Leche y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Frutos secos con cáscara</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Apio y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Mostaza y derivados</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Sésamo</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Sulfitos</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Altramuces</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Moluscos</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>OGM's:</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<b>Ingredientes irradiados:</b>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

## VALORES NUTRICIONALES

Por 100g de producto

<b>Valor energético en kJ:</b>	468	kJ
<b>Valor energético en kcal:</b>	112	kcal
<b>Grasas:</b>	4.7	g
de las cuales saturadas:	1.4	g
<b>Hidratos de carbono:</b>	1.0	g
de los cuales azúcares:	1.0	g
<b>Proteínas:</b>	17	g
<b>Sal:</b>	0.67	g

Elaborado por: Humbert Torredà      qualitat@fferrer.es  
Frigorífics Ferrer, SA.      C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)  
RGS. ES 12.02488/B CE      Página 2 de 4

**FERRER**  
ALIMENTOS DE CONFIANZA



# Ficha Técnica RG-62-07

## 52138

## REDONDO DE PAVO

Fecha de revisión de este documento: 25.03.2019

### VALORES MICROBIOLÓGICOS LÍMITE

Aerobios mesófilos totales: 10000 UFC/g  
Enterobacteriaceas: 10 UFC/g  
E.Coli: Ausencia en 25g  
Staphylococcus aureus: 10 UFC/g  
Salmonella: Ausencia en 25g  
Listeria monocytogenes: Ausencia en 25g

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor característico  
Color característico  
Textura firme

### OTRAS CARACTERÍSTICAS Y CLAIMS

Producto procesado térmicamente

### ENVASE, CAJA Y PALETIZACIÓN

ENVASE				CAJA			
Medidas (mm):	-			Medidas (mm):	290X475X115		
Peso (g):	-			Peso (g):	302		
Descripción:	Film transparente			Descripción:	Caja de cartón desechable blanca con etiqueta adhesiva en un lateral corto.		
Envases / caja:	-	Reutilizable	NO	Peso logístico:	10302	Reutilizable	NO
PALETIZACIÓN							
Cajas por rellano:	6			Envases por rellano:	30		
Rellanos por palet:	14			Envases por palet:	420		
Cajas por palet:	84			Peso logístico:	889		
Altura palet (mm):	1760			Tipo de palet:	EUROPEO		

Elaborado por: Humbert Torredà [qualitat@fferrer.es](mailto:qualitat@fferrer.es)  
Frigorífics Ferrer, SA. C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)  
RGS. ES 12.02488/B CE Página 3 de 4

**FERRER**  
ALIMENTOS DE CONFIANZA



# Ficha Técnica RG-62-07

## 52138

## REDONDO DE PAVO

Fecha de revisión de este documento: 25.03.2019

### VIDA ÚTIL, CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN

<u>CONSERVACIÓN:</u>	Producto precocinado ultracongelado. Almacenado y transportado a Tª inferior a -18°C. Conservar y transportar a temperatura inferior a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Consumir antes de la fecha de consumo preferente.	<b>VIDA ÚTIL</b>	
		<b>18</b>	meses
		<b>VIDA ÚTIL SECUNDARIA</b>	
		<b>24</b>	horas
<u>PREPARACIÓN:</u>	Dejar descongelar unas horas en lugar fresco, evitando el contacto con el agua que se desprende. Una vez descongelado, cocinar al gusto.		
<u>RECOMENDAMOS:</u>	-		

### NORMATIVAS DE APLICACIÓN

#### NORMAS GENERALES:

**Reglamento (CE) 178/2002** por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.

**Reglamento (CE) 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) 853/2004** por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y posteriores modificaciones.

#### NORMAS RELATIVAS A CRITERIOS SANITARIOS Y DE HIGIENE:

**Reglamento (CE) 396/2005** establece límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, y posteriores modificaciones

**Reglamento (CE) 1881/2006** contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios, y posteriores modificaciones

**Reglamento (CE) 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y posteriores modificaciones

**Reglamento (CE) 1333/2008** sobre aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.

#### NORMAS RELATIVAS A ENVASES:

**Reglamento (UE) 10/2011** sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y posteriores modificaciones

**Reglamento (UE) 1935/2004** sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

#### NORMAS RELATIVAS A ETIQUETAJE:

**Reglamento (CE) 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y posteriores modificaciones

**Reglamento (UE) 1379/2013** por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la pesca y de la acuicultura

**BOE. 3350 Resolución de 26 de enero de 2018** por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España y su posterior corrección.

Elaborado por: Humbert Torredà      qualitat@fferrer.es  
Frigorífics Ferrer, SA.      C/Mas de Bigas, 2 - 08500 VIC (BARCELONA)  
RGS. ES 12.02488/B CE      Página 4 de 4

**FERRER**  
ALIMENTOS DE CONFIANZA