 <p><b>ENRIC ROCA, S. A.</b>  Sala d'especejament d'aviram  Sala de despiece de aves  Poultry processing plant</p> <p>Polígono Industrial "La Pobla" - Nave 18  06260 Guiti (Barrolo) - España  T: +34 939 69 29 F: +34 939 69 41  E: info@enricroca.es - www.enricroca.es</p>	<h2>Blanqueta de pavo</h2>	Código: BP0417 Rev.2 Fecha:31/05/2017 Página 1 de 3
--	----------------------------	--

### Foto del producto



Denominación Estofado de pavo		Clasificación Producto cárnico	
<b>Descripción</b>	Parte del pavo que corresponde a la extremidad anterior, parte del ala que toca con la pechuga. Peso aproximado, no calibrado: 200-230g		
<b>Ingredientes</b>	-		
<b>conservación</b>	<input type="checkbox"/> Conservar en refrigeración entre 0 y 3°C	<input checked="" type="checkbox"/> Conservar en refrigeración entre 0 y 4 °C	
	<input checked="" type="checkbox"/> Conservar en congelación -18°C	<input type="checkbox"/> Conservar en sitio fresco y seco	
	<b>Uso preparado para el consumidor</b>		
	<input type="checkbox"/> Listo para consumir <input checked="" type="checkbox"/> Consumir con un tratamiento previo térmico (75°C ≤)		
<b>Higiene de producto</b>	Ausente de plumas o restos de estas.		
	Sin cuerpos ni restos extraños.		
	Libre de abscesos, hematomas y petequias.		
	Ausencia de excrementos u otras suciedades.		
<b>Características organolépticas</b>	estado físico: brillantes y enteras		
	Aspecto: característico del producto		
	color: color blanco rosado		
	Aroma: característico del producto		

**ENRIC ROCA, S. A.**Sala d'especejament d'aviram  
Sala de despiece de aves  
Poultry processing plantPolígono Industrial "La Pobla" - Nave 18  
06260 Gúria (Barceloneta) - España  
T: +34 938 66 23 28 F: +34 938 69 61 41  
E: info@enricroca.es - www.enricroca.es**Blanqueta de pavo**

Código: BP0417


Rev.2

Fecha:31/05/2017

Página 2 de 3

Días de vida útil: 5 días refrigerado 18 meses congelado	
Envasado en: atmosfera ambiental	
<b>Información nutricional</b>	
Valor energético (Kj/Kcal): 623Kj/149Kcal	
Grasas (g): 5,3 g	de las cuales saturadas (g): 1,7g
Hidratos de carbono (g): 1g	de los cuales azucares (g): 0,6 g
Proteínas (g): 25 g	
Sal (g): <0,5 g	
<b>Características microbiológicas</b>	
Salmonella	Ausencia en 25g de muestra
<b>Legislación:</b>	
<p><b>R.D. 126/2015</b>, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.</p> <p><b>R.D.1334/1999</b>, de 31 de julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado, Presentación y publicidad de los productos alimenticios.</p> <p><b>Reglamento (CE)2073/2005</b> de la Comisión del 15 de noviembre del 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.</p> <p><b>Reglamento (1169/2011)</b> cuadro de alérgenos adjuntado según el parlamento Europeo y consejo.</p>	
O.M.G.	
<p>E.U. 1829/2003 y 1830/2003 reglamento consolidado donde se refleja que el producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos modificados genéticamente y se han tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con</p> <p>O.M.G.</p>	
<b>FORMATO Y PRESENTACIÓN</b>	

Presentación	Kilos	Envase	unidades/caja	Embalaje	Paletización	Cajas base	Filas	Nº total cajas	kilos totales
congelado cajas 5kg	5 kg	caja cartón	-	Bolsa azul		9	12	108	540
congelado cajas 10kg	10 Kg	caja cartón	-	Bolsa azul		6	17	102	1020
FRESCO									
Granel	10- 12Kg	bolsa plástico	-	Bolsa transparente		4	9	36	360-432
vacio	1-3 Kg	caja plástico	12 - 4 bolsas	bolsa vacio		4	9	36	360-432
ATM 2-3Kg	2/3Kg	caja plástico	4 bandejas	Bandeja termoformada		4	9	36	360-432

 <p><b>ENRIC ROCA, S. A.</b> Sala d'especeiment d'aviram Sala de despiece de aves Poultry processing plant</p> <p>Poligono Industrial "La Pobla" - Nave 18 08260 Sant Joan de Vilatorrada - España T: +34 938 68 28 F: +34 938 69 61 41 E: info@enricroca.es - www.enricroca.es</p>	<h2>Blanqueta de pavo</h2>	<p>Código: BP0417 Rev.2 Fecha:31/05/2017 Página 3 de 3</p>
---	----------------------------	--

### Alérgenos normativa (Reg. U.E. 1169/2011 y lista Alba):

Ingredientes	Si	No	Ingredientes	Si	No
Cereales con gluten o derivados		X	cacao		X
crustáceos y derivados		X	canela		X
Moluscos y derivados		X	vainilla		X
Huevos y derivados		X	coco		X
Pescado y derivados		X	sacarosa		X
cacahuets y derivados		X	fructosa		X
soja y productos derivados		X	dextrosa		X
leche y derivados (lactosa)		X	gelatina		X
frutos secos y derivados		X	Felilalanina		X
apio y derivados		X	levadura/extracto de levadura		X
Mostaza y derivados		X	colorantes azoicos y derivados		X
sésamo y derivados		X	sorbatos (E-200 a E-203)		X
ternera y derivados		X	Benzoatos (E-210 a E-228)		X
cerdo y derivados		X	Antioxidantes		X
pollo y derivados		x	Anhídrido sulfuroso y sulfito (E-220 a E-228)		X
arroz y derivados		x	BHA (E-320)/ BHT (E-321)		X
Maíz y derivados		X	Glutamanato (E-620 a E-625)		X
legumbres y derivados		X	Parabenos (E-214 a E-219)		X
girasol y derivados		X	Benzopirenos		X
Umbelíferas y derivados		X	Altramuces y derivados		x

**Legislación:**  
 (\*)Quedan exentos los productos especificados a la directiva 2005/26/CE  
 (1) Maíz, cebada, centeno, triticale, espeta, kamut y sus variedades híbridas.  
 (2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas, pistachos, nuez de madacadamia, nuez de Australia y derivados.  
 (3) Anís, eneldo, alcaravea, perifollo, comino, cilantro, mirra, perejil, apio, hinojo, angélica o pastinaca.  
 (4) E-102, E-104, E-110, E-122, E-123, E-127, E-128, E-131, E-132, E-133, E-151, E-154, E-155, E-180

### Formato

Código	Formato de presentación
0034280	Blanqueta pavo granel
0034281	Blanqueta pavo bandeja
0034282	Blanqueta pavo vacio
1134280	Blanqueta pavo cong. c/5kg
1134281	Blanqueta pavo cong. c/10kg