

**MOUSSE DE HIGADO DE PATO SIN CEBAR
AL VINO DE OPORTO, PURO PATO**



19/10/2015

EXPORT

FR 53 147 007 CE



Document non contractuel, modifiable sans préavis

Composición : Grasa de pato, hígado de pato sin cebar 30%, **leche y proteínas de leche**, Vino de Oporto 3%, sal, especias, almidón modificado, conservante E250, antioxidante E301. Jalea (caldo de cocción cocinado, gelatina), recubrimiento de grasa,

Análisis químico medio : Proteínas : 8,6 % - Glúcidos : 1,5 % - Lípidos : 47,4 % **Valor energetico :** 467 kcal (1952 kJ)

Análisis bacterio medio :

E Coliliformes /g (criterio : 500)	<100	Salmonelas / 25g (criterio : ausencia)	ausencia
Staphylococcus aureus /g (criterio : 100)	<100	Listeria monocitogenico / 25g (criterio : ausencia)	ausencia
Clostridium perfringens /g (criterio : 30)	<10		

Presentación - Embalaje	Forma Trapecio 105g neto Al vacío	Molde trapecio 650g Termosellado	Molde trapecio 1kg300 Termosellado	Terrina 1600cc Termosellado
Fecha de caducidad	20 días	60 días	60 días	60 días
Cond. Almacenaje (en frio seco)	+0+2°C	+0+2°C	+0+2°C	+0+2°C
Peso Neto	105 g	650 g	1 kg 300	1 kg 400
Dim_Prod (en mm)	205x105x15	155x105x80	275x105x80	230x120x75
Codigo THIOL	041023	055023	065023	050023
GENCOD - codigo de barra	3169670410231	3169670550233	3169670650231	3169670500238
Empaqueo :				
Tara bulto	185 g	300 g	230 g	340 g
Dim. Bulto (en mm)	321x223x75	315x315x87	283x265x90	375x235x180
Num Prod./bulto	12 Unidades	6 Unidades	3 Unidades	6 Unidades
Peso bruto bulto (aprox)	1kg600	4 kg 500	4 kg 450	10 kg 000
Palet :				
Num bultos/capa	12	30	10	9
Num capas /palet	20	4	12	8
Peso bruto palet (aprox.)	384 kg	540 kg	534 kg	720 kg
Altura Palet	1m75	1m75	1m40	1m63