



CAPÓN ASADO DE CASCAJARES RELLENO DE FOIE, OREJONES Y PIÑONES

R-PG-07-03

Revisión: 1

Referencia: 9015

PRODUCTO		CAPÓN ASADO DE CASCAJARES RELLENO DE FOIE, OREJONES DE ALBARICOQUE Y PIÑONES	
INGREDIENTES (Texto legal)	CAPÓN ASADO RELLENO	SALSA DE ALBARICOQUE	
	<ul style="list-style-type: none">❖ Capón semideshuesado❖ Relleno<ul style="list-style-type: none">○ Carne de pavo○ Albaricoques secos (18%)○ Foie gras (9%)○ Agua○ Grasa de pato○ Hígado de pollo○ Cebollas○ Piñones○ Clara de huevo○ Lactosa○ Fécula de patata○ Proteína de leche○ Sacarosa○ Harina de arroz○ Almidón de maíz○ Materia grasa vegetal○ Harina de soja○ Huevos○ Sirope de glucosa○ Levadura○ Sal○ Fine champagne○ Nitrito de sodio○ Azúcar○ Agente gelificante (E407)○ Aceite de girasol○ Mantequilla○ Especies de plantas aromáticas○ Aromas○ Pimienta○ Colorante (E150)○ Estabilizante (E451)○ Espesante (goma de xantana)○ Harina de guar○ Emulsionante (E471, E508, E452)○ Antioxidante (ác, ascórbico, E300)	<ul style="list-style-type: none">○ Agua○ Porto○ Orejones de albaricoque secos (5,6%)○ Azúcar○ Cebolla○ Extracto de carne de ave○ Aromas○ Maltodextrina○ Extracto de buey y carne de ternera○ Extracto de verduras (zanahorias y champiñones negros)○ Grasa vegetal○ Extracto de cebolla○ Sirope de glucosa○ Sal○ Zumo de limón○ Aceite de girasol○ Almidón modificado de arroz○ Vinagre de alcohol○ Pimienta○ Caramelo aromático○ Extracto de pimentón (E-160c)○ Curcumina (E-100)	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS		Antes de empleo	Después de empleo
Color	Tostado	Tostado-dorado	
Olor	Típico de la carne de capón, foie y albaricoque	Típico de la carne horneada de capón, foie y orejones.	
Sabor	-	Salado-dulce	
Consistencia	-	Fibrosa y untuosa	

	CAPÓN ASADO DE CASCAJARES RELLENO DE FOIE, OREJONES Y PIÑONES	R-PG-07-03
		Revisión: 1
		Referencia: 9015

USO ESPERADO	Este producto es apto para todo el público a excepción de lactantes, e intolerantes y/o alérgicos al huevo, soja, frutos secos y sulfitos (salsa).
---------------------	--

MODO DE EMPLEO	
Extraer del envase. Quitar los muslos y las alas. Filetear el capón en frío en lonchas más o menos finas. Colocar en la bandeja del horno el capón cortado, junto con los muslos las alas y unas manzanas de reineta cortadas en rodajas alrededor y rociarlo con la salsa del capón. Hornear 30 minutos a 180°C	

CONSUMO PREFERENTE /FECHA DE CADUCIDAD	60 días desde la fecha de elaboración
---	---------------------------------------

CODIFICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Lotes de fabricación: Según producción • Otros códigos EAN13 
---------------------	--

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS
--

Germen	Criticidad	m	M	C	n
Salmonella / 25g	Patógeno	Ausencia	Ausencia	0	5
Listeria monocytogenes/25g	Patógeno	Ausencia	Ausencia	0	5
E.coli /g	Testigo falta de higiene.	10 ¹	10 ²	2	5
Coliformes /g	Indicador	10 ³	10 ⁴	2	5
Aeróbios mesófilos /g	Indicador	10 ⁵	10 ⁶	2	5

Aclaraciones:
n : número de unidades de que se compone la muestra.
c : número de unidades de la muestra cuyo número de bacterias podrá situarse entre **m** y **M**, la muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades de que se compone tienen un número de bacterias menor o igual a **m**.
m : valor umbral del número de bacterias; el resultado se considera satisfactorio si todas las unidades de que se compone la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que **m**.
M : valor límite del número de bacterias, el resultado se considera no satisfactorio si una o varias unidades de las que se compone la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que **M** (nivel límite máximo de aceptabilidad)
Fuente: Recopilación normas microbiológicas (Enero 2004)
Manuel Moragas Encuentra
M^a Begoña de Pablo Busto

TEMPERATURA TRANSPORTE	1°C -8°C
-------------------------------	----------

MÉTODO TRATAMIENTO (T^a)	Pasteurización
---	----------------

CARACTERISTICAS QUÍMICAS		
Composición nutricional (por ración)	PROTEÍNA	17.3
	GRASA	13.1
	HIDRATOS DE CARBONO	1.8
	SODIO	0.3
	VALOR ENERGÉTICO (kcal)	194
Pesticidas y metales pesados	Según Legislación española y europea	
Libre de OGM	Si (Certificado de Identidad Preservada en maíz)	
Libre de irradiación	Si	

	CAPÓN ASADO DE CASCAJARES RELLENO DE FOIE, OREJONES Y PIÑONES	R-PG-07-03
		Revisión: 1
		Referencia: 9015

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	<i>SI CONTIENE</i>	<i>NO CONTIENE</i>
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara : almendras, , nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados	X	
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm	X (salsa)	

ENVASADO Y EMBALAJE

UNIDAD DE VENTA (caja)	Peso pieza (kg)	Aprox 2,5
	Altura (cm)	34x53x17
	Anchura (cm)	
	Longitud (cm)	
	Numero de Piezas por UV	1
	Peso Neto (Kg)	3,5
	Peso Bruto (Kg)	5,1
	Fecha de Consumo preferente (días)	60
PALET	Tipo	Europeo
	Cajas por fila	4
	Nº de filas	10
	Nº de cajas	40
	Peso palet (Kg) (peso palet incluido)	229
	Altura del palet (m)	1,85


Nº UNIDADES	1
--------------------	---

Nº RACIONES	10-12
--------------------	-------

LEGISLACIÓN APLICABLE

Ver R-PG-04-01 “Listado de documentación externa controlada” (LEGISLACIÓN)
--

	CAPÓN ASADO DE CASCAJARES RELLENO DE FOIE, OREJONES Y PIÑONES	R-PG-07-03
		Revisión: 1
		Referencia: 9015

FOTOS DEL PRODUCTO	
---------------------------	--

EMPRESA COMERCIALIZADORA Y DIRECCIÓN	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA, S.L. CIF : B-47416615 Ctra. Burgos-Portugal, km-99 C/ Vegapalacios nº 1 C.P: 34210 Dueñas (Palencia). ESPAÑA Teléfono: 979 761 503 Fax: 979 780 621 R.G.S.A.: 26.10442/P
---	--

ELABORADO	APROBADO	Fecha: 02/08/2011
Fdo: Marta Romo Lorenzo	Fdo: Marta Romo Lorenzo	Nº Copia: