

CARPIER	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Ficha número:	CARPIER-23
	MUSLOS DE CODORNIZ AHUMADOS Y CONFITADOS	Revisión:	8
		Fecha:	03/03/2017

**REFERENCIA:** CCM205 Muslos de codorniz ahumados confitados en escabeche 5 piezas

<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Muslos de codorniz ahumados y confitados en escabeche		
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Muslos de codorniz ahumados, macerados y confitados en escabeche de vinagre de cava		
<b>INGREDIENTES:</b>	Muslos de codorniz, VINAGRE DE CAVA(1%), ajo, laurel, aceite de oliva virgen extra, sal, azúcar, pimentón rojo dulce, pimienta negra, tomillo, romero y humo natural.		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b>	Color:	Pardo característico muslo de codorniz confitada	
	Olor:	Característico de carne confitada con ligero aroma de ahumado	
	Sabor:	Característico de codorniz confitada en escabeche y ahumada	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b>	Aerobios mesófilos	m=1x10 <sup>4</sup> ; M=1x10 <sup>5</sup> ufc/g	
	Enterobacterias	m=1x10 ; M=1x10 <sup>2</sup> ufc/g	
	<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g	
	<i>Staphylococcus aureus</i>	m=1x10 ; M=1x10 <sup>2</sup> ufc/g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25g	
	Parásitos	Ausencia	
	Toxina botulínica	Ausencia	
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:</b>	Sal en fase acuosa	> 3% ; < 6%	
<b>ALERGENOS:</b>	Sulfitos (del vinagre de cava)		
<b>ENVASADO Y PRESENTACIÓN:</b>	Envasado al vacío.		
	5 piezas		
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO</b>	Conservación a temperatura entre 1°C y 3°C		
	Fecha de caducidad: 60 días envasado.		
	Consumo esperado: consumo directo tras calentar		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	Valores aproximados por 100g		
	Energía:	716 Kj/171 Kcal	
	Grasas:	8,8g	
	De las cuales saturadas:	2,9g	
	Hidratos de carbono:	0,8g	
	De los cuales azúcares:	0,2g	
	Proteínas:	22,1g	
Sal:	1g		
<b>IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE:</b>	CARPIER		
	RGS: 26.06906/B		
<b>Elaborado por:</b>	<b>Revisado y aprobado por:</b>		
Sr. Xavier Bosch CALITEC	Sr. Álvaro Vall. Ilosera CARPIER		