



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	61
Descripción	LE FLORIN 100% PATO 1KGX2
País de origen	Francia
Marca	MADRANGE
Tipo de leche	NO LACTEO
Registro sanitario	FR 87 085 003 CE

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	08
Atmósfera protectora (Sí/No)	SI
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	2.00
Código EAN unidad	3180940000562
Código EAN caja	93180940056296

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	22.50	7.50	7.50	1.00	1.10
Caja	33.60	13.20	24.60	2.00	2.45
Palet	120.00	133.80	80.00	180.00	245.50

Paletización

Cajas por palet	90.00
Capas por palet	9.00
Cajas por capa	10.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	PATO 76% (GRASA E HÍGADO M AGRO), LECHE SEMIDESNATADA, NATA, HARINA DE TRIGO, OPORTO, HUEVO, SAL, AZÚCAR, ARMAGNAC, AROMA NATURAL, ANTIOXIDANTE: ERITORBATO SÓDICO E316, CONSERVADOR: NITRITO SÓDICO.
--------------	---

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	TÍPICO DE UNA MOUSSE DE PURO PATO
Color	BLANCO
Aspecto	MOUSSE DE PATO, RULO CUBIERTO DE UNA HOJA DORADA

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	392
Energía (Kj)	1617
Proteínas	9,2 G
Hidratos de carbono	3,2 G
Grasa	38 G
Ácidos grasos saturados	13 G
Ácidos grasos monoinsaturados	5,9 G
Ácidos grasos poliinsaturados	0,8 G
Sal	1,7 G
Calcio	0,43 G
Fosforo	0,25 G
Sodio	0,63 G
Potasio	0,19 G
Magnesio	0,015 G

D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE	< 100 / G
E. Coli	100 / G
Estafilococos áureos	< 10 / G
Mohos	1000 / G
Levaduras	10000 / G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph	< 5
Materia seca	40,5 - 46,5%
Materia grasa	43,3 % +/- 20 %
M.G / E.S.	45%
Grado de humedad	42,6 % +/- 20 %
Humedad sin MG	67 %

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	GLUTEN, HUEVO, LECHE Y SUSDERIVADOS (INCLUIDO LACTOSA).