



m

MITJANS

FITXA TÈCNICA

Família: FOIE

Ref. 858 BLOC DE FOIE GRAS 30% TROSSOS

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

Descripció | Producte estrella de la xarcuteria. Fetge gras d'ànec seleccionat i emulsionat barrejat amb trossos de fetges sencers que salpebrem, macerem en licor i emmotllem per sotmetre'l a una llarga cocció. Destaca la seva textura delicada i la intensitat del seu aroma xarcuter. Es recomana consumir fred, o acompanyat amb torrades i pans especials, ideal per a compartir i maridar. Presentat esterilitzat en llaunes que mantenen el producte en les condicions més òptimes.

Ingredients | Foie gras d'ànec, trossos de foie gras d'ànec (30%), aigua, sal, armagnac, espècies i herbes aromàtiques, antioxidant (ascorbat sòdic) i conservadors (E-202, nitrit sòdic).

Calibre |

Vida útil | 180 dies

Tipus conservació | Refrigerat entre 0 i 5°C

Mode de consum | Directe

Recomanacions de consum | Obrir l'envàs 30 minuts abans del seu consum

NUTRICIONAL *mg per 100 gr.*

Valor energètic	389Kcal/ 1604kJ	Hidrats de carboni	5g
Greixos	38g	dels quals sucres	1g
dels quals saturats	16g	Fibra alimentària	1.1g
dels quals monoinsaturats	21g	Proteïnes	6.7g
dels quals poliinsaturats	0.8g	Sal	1.03g



INFORMACIÓ D'AL·LÈRGENS

☒ SÍ Conté l'ingredient ☐ NO No conté l'ingredient

- | | |
|---|---|
| ☐ Cereals que contenen GLUTEN i productes derivats <ul style="list-style-type: none">☐ Blat☐ Sègol☐ Ordi☐ Civada☐ Espelta☐ Kamut o les seves varietats híbrides | ☐ Api i productes derivats |
| ☐ Crustacis i productes a bases de crustacis | ☐ Fruits de PELA i productes derivats <ul style="list-style-type: none">☐ Ametlles (<i>Amygdalus communis</i> L.)☐ Avellanes (<i>Corylus avellana</i>)☐ Nous [(de nogal)](<i>Juglans regia</i>)☐ Anacards (<i>Anacardium occidentale</i>)☐ Pacanes [(<i>Carya illinoensis</i>)(Wangenh.) K.Koch]☐ Castanyes de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)☐ Festucs (<i>Pistacia vera</i>)☐ Nous de macadàmia i nous d'Austràlia (<i>Macadamia ternifolia</i>)☐ Productes derivats |
| ☐ Ous i productes a base d'ou | ☐ Mostassa i productes derivats |
| ☐ Peix i productes a base de peix | ☐ Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam |
| ☐ Cacauets i productes a base de cacauets | ☐ Mol·luscs i productes a base de mol·luscs |
| ☐ Soja i productes a base de soja | ☐ Anhidrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg |
| ☐ Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa) <ul style="list-style-type: none">☐ Proteïna de la llet☐ Lactosa | |
| ☐ Tramussos i productes a base de tramussos | |

☒ El producte NO CONTÉ cap al·lèrgen dels citats anteriorment

Elaborat en una planta que treballa amb llet, ous, fruits secs i soja

CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUIMIQUES

pH	Humitat	Aw	Sal
Contaminants Compleix amb el reglament 1881/2006			

CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES

E. Coli Absència / ufc/g	Salmonela Absència/25g
Aerobis totals < 1x10^6 ufc/g	Clostridium sulfito-reductors No aplica
Staphilococcus aureus Absència / ufc/g	Listeria Absència/ 25g
Segons reglament 2073/2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris i les seves modificacions.	

PRESENTACIÓ

Etiquetat Segons R. D. 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio	
Envasat Llauna d'1Kg	
Encaixat Caixa de cartró 1S(100x280x330)	

DADES LOGÍSTIQUES

EAN 13 / EAN 128	(01) 98435039008584 (10)xxxxxx (3103) xxxxxx (15) xxxxxx		
Vida útil	180 dies	Pes aprox. unitat venda	1 Kg
Tipus conservació	Refrigerat entre 0 i 5°C	Peces per unitat de venda	1 llauna d'1Kg
		Unitats de venda per caixa	4 unitats de 1 Kg
Mides palet	1,04mx0,84mx1,20m	Nº caixes per capa	9
		Pes caixa	4 Kg
Volum palet	1,05 m3	Nº capes per palet	10
Pes aprox. palet	360 Kg	Total caixes per palet	90

DADES COMERCIALS

Pes	Variable	Cost €/Unitat	
Preu €/KG		Cost €/Kg IVA inclòs	
Cost aprox. €/unitat de venda IVA inclòs		Marge recomanat sobre preu/KG	
Marge recomanat s/ preu venda		PVP recomanat per KG	
PVP aprox. rec. per unitat de venda			

Normativa aplicable | Real Decreto 474/2014, de 13 de juny, pel que s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis.