



Fitxes tècniques dels productes d'Ànecs Mas de Pelegrí

Elaborat per: Induà nec
Criat i comercialitzat per:
Ànecs Mas de Pelegrí

Fichas técnicas de los productos d'Ànecs Mas de Pelegrí

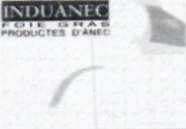
*Elaborado por: Induà nec
Criado y comercializado per:
Ànecs Mas de Pelegrí*



Índex | Índice

Ales fresques d'ànec Alas frescas de pato	3
Blanqueta fresca d'ànec Blanqueta fresca de pato	6
Carcassa fresca d'ànec Carcasa fresca de pato	9
Canal fresca d'ànec Canal fresca de pato	12
Cuixa confitada Muslo confitado	15
Cuixa fresca d'ànec Muslo fresco de pato	18
Fetge fresc d'ànec Hígado fresco de pato	21
Magret d'ànec curat Magret de pato curado	24
Magret fresc d'ànec Magret fresco de pato	27
Micuit Micuit	30
Mousse Mousse	33
Pedrers confitats d'ànec Molleja confitada de pato	36

Ales fresques d'ànec | *Alas frescas de pato*

		FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE		Data: 13/03/2018																			
		ALES FRESQUES D'ÀNEC		Revisió: 003																			
DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:		ALES FRESQUES D'ÀNEC																					
DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:		Extremitats anteriors de la canal de l'ànec.																					
INGREDIENTS:		Carn (la carn que no ha estat sotmesa a processos diferents de la refrigeració, la congelació o la ultracongelació inclosa la carn envasada al buit o envasada en atmosfera controlada).																					
CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES:		<table border="0"> <tr> <td>Aerobis Mesòfils Totals:</td> <td><10⁶ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>F^a Enterobactereaceae</td> <td><10³ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td><5x10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella enterica</td> <td>Absència en 25 g</td> </tr> <tr> <td>Shigella spp</td> <td>Absència en 25 g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td><10² UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Clostridium sulfite-reductors</td> <td><10² UFC/g</td> </tr> </table>				Aerobis Mesòfils Totals:	<10 ⁶ UFC/g	F ^a Enterobactereaceae	<10 ³ UFC/g	Escherichia coli	<5x10 UFC/g	Salmonella enterica	Absència en 25 g	Shigella spp	Absència en 25 g	Staphylococcus aureus	<10 ² UFC/g	Clostridium sulfite-reductors	<10 ² UFC/g				
Aerobis Mesòfils Totals:	<10 ⁶ UFC/g																						
F ^a Enterobactereaceae	<10 ³ UFC/g																						
Escherichia coli	<5x10 UFC/g																						
Salmonella enterica	Absència en 25 g																						
Shigella spp	Absència en 25 g																						
Staphylococcus aureus	<10 ² UFC/g																						
Clostridium sulfite-reductors	<10 ² UFC/g																						
VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producte)		<table border="0"> <tr> <td>Valor enèrgetic</td> <td>217 Kcal / 904 KJ</td> </tr> <tr> <td>Greixos</td> <td>15,97%</td> </tr> <tr> <td>Dels quals:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-saturats</td> <td>5,4%</td> </tr> <tr> <td>Hidrats de carboni</td> <td><0,10%</td> </tr> <tr> <td>Dels quals</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-Sucres:</td> <td><0,10%</td> </tr> <tr> <td>Proteïna</td> <td>18,33%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0%</td> </tr> </table>				Valor enèrgetic	217 Kcal / 904 KJ	Greixos	15,97%	Dels quals:		-saturats	5,4%	Hidrats de carboni	<0,10%	Dels quals		-Sucres:	<0,10%	Proteïna	18,33%	Sal	0%
Valor enèrgetic	217 Kcal / 904 KJ																						
Greixos	15,97%																						
Dels quals:																							
-saturats	5,4%																						
Hidrats de carboni	<0,10%																						
Dels quals																							
-Sucres:	<0,10%																						
Proteïna	18,33%																						
Sal	0%																						
INFORMACIÓ SOBRE AL·LERGENS:		No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament n° 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor:																					
ENVASAT I PRESENTACIÓ:		Envasat al buit																					
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ I CONSUM		Conservació entre 0-4°C Data de consum preferent: 15 dies Consum esperat: preparacions culinàries																					
Revisat i aprovat per: Responsable de qualitat Marta Sagué																							
																							

Signatura i segell

162 VILANNA - GIRONA

CIF B-17599978

Tel/Fax 972 44 24 12

INDUÀNEC, S.L.
 MAS TOMEI S/N 17162 VILANNA (GIRONA)
 Tel./Fax: 972 44 24 12
 RGS: 10.14089/GE
info@induanec.com

ALES FRESQUES D'ÀNEC		
Denominació del producte	ALES FRESQUES D'ÀNEC	
Descripció del producte	Extremitats anteriors de la canal de l'ànec	
Ingredients	Carn (la carn que no ha estat sotmesa a processos diferents de la refrigeració, la congelació o la ultracongelació inclosa la carn envasada al buit o envasada en atmosfera controlada)	
Característiques microbiològiques	Aerobis mesòfils totals	<10 ⁶ UFC/g
	<i>F^a Enterobacteriaceae</i>	<10 ³ UFC/g
	<i>Escherichia coli</i>	<5x10 UFC/g
	<i>Salmonella enterica</i>	Absència en 25 g
	<i>Shigella spp</i>	Absència en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² UFC/g
	<i>Clostridium</i> sulfít-reductors	<10 ² UFC/g
Valor nutricional (en 100 g de producte)	Valor energètic	217 Kcal/904 Kj
	Greixos	15,97%
	Dels quals: - Saturats	5,4%
	Hidrats de carboni	<0,10%
	Dels quals: - Sucres	<0,10%
	Proteïna	18,33%
	Sal	0%
Informació sobre al·lèrgens	No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament número 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor	
Envasat i presentació	Envasat al buit	
Condicions de conservació i consum	Conservació entre 0-4°	
	Data de caducitat: 15 dies	
	Consum esperat: preparacions culinàries	

ALAS FRESCAS DE PATO		
Denominación del producto	ALAS FRESCAS DE PATO	
Descripción del producto	Extremidades anteriores de la canal del pato	
Ingredientes	Carne (la carne que no ha estado sometida a procesos diferentes de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada)	
Características microbiológicas	Aerobios mesófilos totales	<10 ⁶ UFC/g
	<i>F^a Enterobactereaceae</i>	<10 ³ UFC/g
	<i>Escherichia coli</i>	<5x10 UFC/g
	<i>Salmonella enterica</i>	Ausencia en 25 g
	<i>Shigella spp</i>	Ausencia en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² UFC/g
	<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	<10 ² UFC/g
Valor nutricional (en 100 g de producto)	Valor energético	217 Kcal/904 Kj
	Grasas	15,97%
	De las cuales: - Saturadas	5,4%
	Hidratos de carbono	<0,10%
	De los cuales: - Azúcares	<0,10%
	Proteína	18,33%
	Sal	0%
Información sobre alérgenos	No contiene alérgenos según Anexo II del Reglamento número 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor	
Envasado y presentación	Envasado al vacío	
Condiciones de conservación y consumo	Conservación entre 0-4º	
	Fecha de caducidad: 15 días	
	Consumo esperado: preparaciones culinarias	

Blanqueta fresca d'ànec | *Blanqueta fresca de pato*

	FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE		Data: 13/03/2018																		
	BLANQUETA FRESCA D'ÀNEC		Revisió: 003																		
DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:		BLANQUETA FRESCA D'ÀNEC																			
DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:		Part de la canal que uneix l'ala amb el pit.																			
INGREDIENTS:		Carn (la carn que no ha estat sotmesa a processos diferents de la refrigeració, la congelació o la ultracongelació inclosa la carn envasada al buit o envasada en atmosfera controlada).																			
CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES:		<table border="0"> <tr> <td>Aerobis Mesòfils Totals:</td> <td><10⁶ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>F^a Enterobactereaceae</td> <td><10³ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td><5x10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella enterica</td> <td>Absència en 25 g</td> </tr> <tr> <td>Shigella spp</td> <td>Absència en 25 g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td><10² UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Clostridium sulfit-reductors</td> <td><10² UFC/g</td> </tr> </table>		Aerobis Mesòfils Totals:	<10 ⁶ UFC/g	F ^a Enterobactereaceae	<10 ³ UFC/g	Escherichia coli	<5x10 UFC/g	Salmonella enterica	Absència en 25 g	Shigella spp	Absència en 25 g	Staphylococcus aureus	<10 ² UFC/g	Clostridium sulfit-reductors	<10 ² UFC/g				
Aerobis Mesòfils Totals:	<10 ⁶ UFC/g																				
F ^a Enterobactereaceae	<10 ³ UFC/g																				
Escherichia coli	<5x10 UFC/g																				
Salmonella enterica	Absència en 25 g																				
Shigella spp	Absència en 25 g																				
Staphylococcus aureus	<10 ² UFC/g																				
Clostridium sulfit-reductors	<10 ² UFC/g																				
VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producte)		<table border="0"> <tr> <td>Valor enèrgetic</td> <td>129 Kcal / 541 Kj</td> </tr> <tr> <td>Greixos</td> <td>5,3%</td> </tr> <tr> <td>Dels quals:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-saturats</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Hidrats de carboni</td> <td><0,10%</td> </tr> <tr> <td>Dels quals</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-Sucre:</td> <td><0,10%</td> </tr> <tr> <td>Proteïna</td> <td>20,30%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0%</td> </tr> </table>		Valor enèrgetic	129 Kcal / 541 Kj	Greixos	5,3%	Dels quals:		-saturats	2%	Hidrats de carboni	<0,10%	Dels quals		-Sucre:	<0,10%	Proteïna	20,30%	Sal	0%
Valor enèrgetic	129 Kcal / 541 Kj																				
Greixos	5,3%																				
Dels quals:																					
-saturats	2%																				
Hidrats de carboni	<0,10%																				
Dels quals																					
-Sucre:	<0,10%																				
Proteïna	20,30%																				
Sal	0%																				
INFORMACIÓ SOBRE AL·LERGENS:		No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament n° 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.																			
ENVASAT I PRESENTACIÓ:		Envasat al buit																			
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ I CONSUM		Conservació entre 0-4°C Data de caducitat 15 dies Consum esperat: preparacions culinàries																			
Revisat i aprovat per: Responsable de qualitat Marta Sagué  INDUÀNEC, S.L. Signatura i segell Mas Tomei S/N 17162 VILANNA (GIRONA) CIF B-17591725 Tel/Fax 972 44 24 12																					

INDUÀNEC, S.L.
 MAS TOMEI S/N 17162 VILANNA (GIRONA)
 Tel. /Fax: 972 44 24 12
 RGS: 10.14089/GE
info@induanec.com

BLANQUETA FRESCA D'ÀNEC		
Denominació del producte	BLANQUETA FRESCA D'ÀNEC	
Descripció del producte	Part de la canal que uneix l'ala amb el pit	
Ingredients	Carn (la carn que no ha estat sotmesa a processos diferents de la refrigeració, la congelació o la ultracongelació inclosa la carn envasada al buit o envasada en atmosfera controlada)	
Característiques microbiològiques	Aerobis mesòfils totals	<10 ⁶ UFC/g
	<i>F^a Enterobacteriaceae</i>	<10 ³ UFC/g
	<i>Escherichia coli</i>	<5x10 UFC/g
	<i>Salmonella enterica</i>	Absència en 25 g
	<i>Shigella spp</i>	Absència en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² UFC/g
	<i>Clostridium sulfit-reductors</i>	<10 ² UFC/g
Valor nutricional (en 100 g de producte)	Valor energètic	129 Kcal/541 Kj
	Greixos	5,3%
	Dels quals: - Saturats	2%
	Hidrats de carboni	<0,10%
	Dels quals: - Sucres	<0,10%
	Proteïna	20,30%
	Sal	0%
Informació sobre al·lèrgens	No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament número 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor	
Envasat i presentació	Envasat al buit	
Condicions de conservació i consum	Conservació entre 0-4°	
	Data de caducitat: 15 dies	
	Consum esperat: preparacions culinàries	

BLANQUETA FRESCA DE PATO		
Denominación del producto	BLANQUETA FRESCA DE PATO	
Descripción del producto	Parte de la canal que une el ala con el pecho	
Ingredientes	Carne (la carne que no ha estado sometida a procesos diferentes de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada)	
Características microbiológicas	Aerobios mesófilos totales	<10 ⁶ UFC/g
	<i>F^a Enterobactereaceae</i>	<10 ³ UFC/g
	<i>Escherichia coli</i>	<5x10 UFC/g
	<i>Salmonella enterica</i>	Absència en 25 g
	<i>Shigella spp</i>	Absència en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² UFC/g
	<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	<10 ² UFC/g
Valor nutricional (en 100 g de producto)	Valor energético	129 Kcal/541 Kj
	Grasas	5,3%
	De las cuales: - Saturadas	2%
	Hidratos de carbono	<0,10%
	De los cuales: - Azúcares	<0,10%
	Proteína	20,30%
	Sal	0%
Información sobre alérgenos	No contiene alérgenos según Anexo II del Reglamento número 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor	
Envasado y presentación	Envasado al vacío	
Condiciones de conservación y consumo	Conservación entre 0-4º	
	Fecha de caducidad: 15 días	
	Consumo esperado: preparaciones culinarias	

Carcassa fresca d'ànec | *Carcasa fresca de pato*

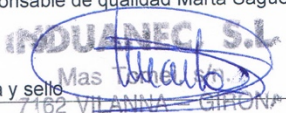
FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE		Data: 13/03/2018																		
CARCASSA D'ÀNEC		Revisió: 003																		
DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	CARCASSA FRESCA D'ÀNEC																			
DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:	Esquelet del cos de l'au després del despiece i es presenta sencera.																			
INGREDIENTS:	Ossos (carcassa que no ha estat sotmesa a processos diferents de la refrigeració, la congelació o la ultracongelació inclosa la carn envasada al buit o envasada en atmosfera controlada).																			
CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES:	<table border="0"> <tr> <td>Aerobis Mesòfils Totals:</td> <td><10⁶ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>F^a Enterobactereaceae</td> <td><10³ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td><5x10 UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella enterica</td> <td>Absència en 25 g</td> </tr> <tr> <td>Shigella spp</td> <td>Absència en 25 g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td><10² UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Clostridium sulfito-reductors</td> <td><10² UFC/g</td> </tr> </table>		Aerobis Mesòfils Totals:	<10 ⁶ UFC/g	F ^a Enterobactereaceae	<10 ³ UFC/g	Escherichia coli	<5x10 UFC/g	Salmonella enterica	Absència en 25 g	Shigella spp	Absència en 25 g	Staphylococcus aureus	<10 ² UFC/g	Clostridium sulfito-reductors	<10 ² UFC/g				
Aerobis Mesòfils Totals:	<10 ⁶ UFC/g																			
F ^a Enterobactereaceae	<10 ³ UFC/g																			
Escherichia coli	<5x10 UFC/g																			
Salmonella enterica	Absència en 25 g																			
Shigella spp	Absència en 25 g																			
Staphylococcus aureus	<10 ² UFC/g																			
Clostridium sulfito-reductors	<10 ² UFC/g																			
VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producte)	<table border="0"> <tr> <td>Valor energètic</td> <td>228 Kcal /945 Kj</td> </tr> <tr> <td>Greixos</td> <td>17,20%</td> </tr> <tr> <td>Dels quals:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-saturats</td> <td>5,8%</td> </tr> <tr> <td>Hidrats de carboni</td> <td><0,10%</td> </tr> <tr> <td>Dels quals</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-Sucres:</td> <td><0,10%</td> </tr> <tr> <td>Proteïna</td> <td>18,10%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0%</td> </tr> </table>		Valor energètic	228 Kcal /945 Kj	Greixos	17,20%	Dels quals:		-saturats	5,8%	Hidrats de carboni	<0,10%	Dels quals		-Sucres:	<0,10%	Proteïna	18,10%	Sal	0%
Valor energètic	228 Kcal /945 Kj																			
Greixos	17,20%																			
Dels quals:																				
-saturats	5,8%																			
Hidrats de carboni	<0,10%																			
Dels quals																				
-Sucres:	<0,10%																			
Proteïna	18,10%																			
Sal	0%																			
INFORMACIÓ SOBRE AL·LERGENS:	No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament n° 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.																			
ENVASAT I PRESENTACIÓ:	En caixes de plàstic i protegit el producte amb plàstic alimentari.																			
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ I CONSUM	Conservació entre 0-4°C Data de caducitat: 15 dies Consum esperat: preparacions culinàries																			
Revisat i aprovat per: Responsable de qualitat Marta Sagué																				
Signatura i segell																				

INDUÀNEC, S.L.
MAS TOMEI S/N 17162 VILANNA (GIRONA)
Tel. /Fax: 972 44 24 12
RGS: 10.14089/GE
info@induanec.com

CARCASSA FRESCA D'ÀNEC		
Denominació del producte	CARCASSA FRESCA D'ÀNEC	
Descripció del producte	Esquelet del cos de l'au després de l'esquarterament i es presenta sencera	
Ingredients	Ossos (carcassa que no ha estat sotmesa a processos diferents de la refrigeració, la congelació o la ultracongelació inclosa la carn envasada al buit o envasada en atmosfera controlada)	
Característiques microbiològiques	Aerobis mesòfils totals	<10 ⁶ UFC/g
	<i>F^a Enterobacteriaceae</i>	<10 ³ UFC/g
	<i>Escherichia coli</i>	<5x10 UFC/g
	<i>Salmonella enterica</i>	Absència en 25 g
	<i>Shigella spp</i>	Absència en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² UFC/g
	<i>Clostridium sulfit-reductors</i>	<10 ² UFC/g
Valor nutricional (en 100 g de producte)	Valor energètic	228 Kcal/945 Kj
	Greixos	17,20%
	Dels quals: - Saturats	5,8%
	Hidrats de carboni	<0,10%
	Dels quals: - Sucres	<0,10%
	Proteïna	18,10%
	Sal	0%
Informació sobre al·lèrgens	No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament número 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor	
Envasat i presentació	En caixes de plàstic i protegit el producte amb plàstic alimentari	
Condicions de conservació i consum	Conservació entre 0-4°	
	Data de caducitat: 15 dies	
	Consum esperat: preparacions culinàries	

CARCASA FRESCA DE PATO		
Denominación del producto	CARCASA FRESCA DE PATO	
Descripción del producto	Esqueleto del cuerpo del ave después del despiece y se presenta entera	
Ingredientes	Huesos (carcasa que no ha estado sometida a procesos diferentes de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada)	
Características microbiológicas	Aerobios mesófilos totales	<10 ⁶ UFC/g
	<i>F^a Enterobacteriaceae</i>	<10 ³ UFC/g
	<i>Escherichia coli</i>	<5x10 UFC/g
	<i>Salmonella enterica</i>	Ausencia en 25 g
	<i>Shigella spp</i>	Ausencia en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² UFC/g
	<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	<10 ² UFC/g
Valor nutricional (en 100 g de producto)	Valor energético	228 Kcal/945 Kj
	Grasas	17,20%
	De las cuales: - Saturadas	5,8%
	Hidratos de carbono	<0,10%
	De los cuales: - Azúcares	<0,10%
	Proteína	18,10%
	Sal	0%
Información sobre alérgenos	No contiene alérgenos según Anexo II del Reglamento número 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor	
Envasado y presentación	En cajas de plástico y protegido el producto con plástico alimentario	
Condiciones de conservación y consumo	Conservación entre 0-4°	
	Fecha de caducidad: 15 días	
	Consumo esperado: preparaciones culinarias	

Canal fresca d'ànec | *Canal fresca de pato*

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO		Data: 13/03/2018
	CANAL FRESCA DE PATO		Revisió: 003
DENOMINACIÓN DL PRODUCTO:		CANAL FRESCA DE PATO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:		Cuerpo del ave después del sacrificio, sangrado y eviscerado y se presenta entera.	
INGREDIENTES:		Carne (la carne que no ha estado sometida a procesos diferentes de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación incluida la carne envasada al vacío- o envasada en atmosfera controlada).	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:	Aerobis Mesòfils Totals:	<10 ⁶ UFC/g	
	F ^a Enterobactereaceae	<10 ³ UFC/g	
	Escherichia coli	<5x10 UFC/g	
	Salmonella enterica	Ausència en 25 g	
	Shigella spp	Ausència en 25 g	
	Staphylococcus aureus	<10 ² UFC/g	
	Clostridium sulfito-reductors	<10 ² UFC/g	
VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producto)	Valor energètic	228 Kcal /945 Kj	
	Grasas	17,20%	
	De las cuales:	5,8%	
	-saturadas	<0,10%	
	Hidratos de carbonoi	<0,10%	
	De los cuales	18,10%	
	-Azúcares:	0%	
Proteïna			
Sal			
INFORMACIÓN SOBRE AL·LERGENOS:		No contiene al·lergenos según Anexo II del Reglamento nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.	
ENVASADO T I PRESENTACIÓN:		En cajas de Cartón i protegido el producto con plástico alimentario.	
CONDICIONES DE CONSERVACION I CONSUMO		Conservación entre 0-4°C	
		Data de caducidad: 15 días	
		Consum esperado: preparaciones culinarias	
Revisado y aprobado por: Responsable de qualidad Marta Sagué			
 Firma y sello			

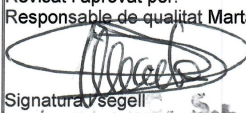
CIF B-17599978
 Tel/Fax 972 44 24 12

INDUÀNEC, S.L.
 MAS TOMEI S/N 17162 VILANNA (GIRONA)
 Tel. /Fax: 972 44 24 12
 RGS: 10.14089/GE
info@induanec.com

CANAL FRESCA D'ÀNEC		
Denominació del producte	CANAL FRESCA D'ÀNEC	
Descripció del producte	Cos de l'au després del sacrifici, sagnat i eviscerat i es presenta sencera	
Ingredients	Carn (la carn que no ha estat sotmesa a processos diferents de la refrigeració, la congelació o la ultracongelació inclosa la carn envasada al buit o envasada en atmosfera controlada)	
Característiques microbiològiques	Aerobis mesòfils totals	<10 ⁶ UFC/g
	<i>F^a Enterobactereaceae</i>	<10 ³ UFC/g
	<i>Escherichia coli</i>	<5x10 UFC/g
	<i>Salmonella enterica</i>	Absència en 25 g
	<i>Shigella spp</i>	Absència en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² UFC/g
	<i>Clostridium sulfit-reductors</i>	<10 ² UFC/g
Valor nutricional (en 100 g de producte)	Valor energètic	228 Kcal/945 Kj
	Greixos	17,20%
	Dels quals: - Saturats	5,8%
	Hidrats de carboni	<0,10%
	Dels quals: - Sucres	<0,10%
	Proteïna	18,10%
	Sal	0%
Informació sobre al·lèrgens	No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament número 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor	
Envasat i presentació	En caixes de cartró i protegit el producte amb plàstic alimentari	
Condicions de conservació i consum	Conservació entre 0-4°	
	Data de caducitat: 15 dies	
	Consum esperat: preparacions culinàries	

CANAL FRESCA DE PATO		
Denominación del producto	CANAL FRESCA DE PATO	
Descripción del producto	Cuerpo del ave después del sacrificio, sangrado y eviscerado y se presenta entera	
Ingredientes	Carne (la carne que no ha estado sometida a procesos diferentes de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada)	
Características microbiológicas	Aerobios mesófilos totales	<10 ⁶ UFC/g
	<i>F^a Enterobacteriaceae</i>	<10 ³ UFC/g
	<i>Escherichia coli</i>	<5x10 UFC/g
	<i>Salmonella enterica</i>	Ausencia en 25 g
	<i>Shigella spp</i>	Ausencia en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² UFC/g
	<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	<10 ² UFC/g
Valor nutricional (en 100 g de producto)	Valor energético	228 Kcal/945 Kj
	Grasas	17,20%
	De las cuales: - Saturadas	5,8%
	Hidratos de carbono	<0,10%
	De los cuales: - Azúcares	<0,10%
	Proteína	18,10%
	Sal	0%
Información sobre alérgenos	No contiene alérgenos según Anexo II del Reglamento número 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor	
Envasado y presentación	En cajas de cartón y protegido el producto con plástico alimentario	
Condiciones de conservación y consumo	Conservación entre 0-4°	
	Fecha de caducidad: 15 días	
	Consumo esperado: preparaciones culinarias	

Cuixa confitada | *Muslo confitado*

		FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE		Data: 13/03/2018														
		CUIXA CONFITADA D'ÀNEC		Revisió: 003														
DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:		CUIXA CONFITADA																
DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:		Producte carni tractat per calor. Cuixa d'ànec, sotmesa a un tractament de cocció que altera les característiques organolèptiques, estructura física i la composició.																
INGREDIENTS:		Cuixa d'ànec, sal, pebre, llorer, romaní i farigola																
CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES: (segons reglamento (CE) 2073/2005)		<table border="0"> <tr> <td>Aerobis Mesòfils Totals (n=5, c=2)</td> <td>m:10⁶ M:10⁶ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>F^a Enterobactereaceae lactosa positiva(n=5, c=2)</td> <td>m:10³ M:10⁴ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli(n=5, c=2)</td> <td>m:10 M:10² UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella entérica(n=5, c=2)</td> <td>Absència en 25 g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus(n=5, c=2)</td> <td>m:10 M:10² UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes(n=5, c=2)</td> <td>m:10 M:10² UFC/g</td> </tr> </table>			Aerobis Mesòfils Totals (n=5, c=2)	m:10 ⁶ M:10 ⁶ UFC/g	F ^a Enterobactereaceae lactosa positiva(n=5, c=2)	m:10 ³ M:10 ⁴ UFC/g	Escherichia coli(n=5, c=2)	m:10 M:10 ² UFC/g	Salmonella entérica(n=5, c=2)	Absència en 25 g	Staphylococcus aureus(n=5, c=2)	m:10 M:10 ² UFC/g	Listeria monocytogenes(n=5, c=2)	m:10 M:10 ² UFC/g		
Aerobis Mesòfils Totals (n=5, c=2)	m:10 ⁶ M:10 ⁶ UFC/g																	
F ^a Enterobactereaceae lactosa positiva(n=5, c=2)	m:10 ³ M:10 ⁴ UFC/g																	
Escherichia coli(n=5, c=2)	m:10 M:10 ² UFC/g																	
Salmonella entérica(n=5, c=2)	Absència en 25 g																	
Staphylococcus aureus(n=5, c=2)	m:10 M:10 ² UFC/g																	
Listeria monocytogenes(n=5, c=2)	m:10 M:10 ² UFC/g																	
CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES:		<table border="0"> <tr> <td>Valor enèrgetic</td> <td>254 Kcal / 1057 Kj</td> </tr> <tr> <td>Greixos</td> <td>18%</td> </tr> <tr> <td>Dels quals: -saturats</td> <td>6,2%</td> </tr> <tr> <td>Hidrats de carboni</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Dels quals -Sucre:</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Proteïna</td> <td>22%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>2%</td> </tr> </table>			Valor enèrgetic	254 Kcal / 1057 Kj	Greixos	18%	Dels quals: -saturats	6,2%	Hidrats de carboni	1%	Dels quals -Sucre:	1%	Proteïna	22%	Sal	2%
Valor enèrgetic	254 Kcal / 1057 Kj																	
Greixos	18%																	
Dels quals: -saturats	6,2%																	
Hidrats de carboni	1%																	
Dels quals -Sucre:	1%																	
Proteïna	22%																	
Sal	2%																	
INFORMACIÓ SOBRE AL·LERGENS:		No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament n° 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.																
INFORMACIÓ SOBRE ORGANISMES GENÈTICAMENT MODIFICATS (OGM)		Aquest producte no conté cap ingredient procedent d'OGM i s'han pres les mesures oportunes per a evitar el contacte amb altres OGM segons les Reglamentacions CE 1829/2003 i 1830/2003.																
ENVASAT I PRESENTACIÓ:		Envasat al buit.																
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ I CONSUM		Conservació entre 0-4°C Data de consum preferent: 3 mesos Consum esperat: es recomana escalfar a 250°C 15 minuts abans de menjar																
Revisat i aprovat per: Responsable de qualitat Marta Sagué  Signatura i segell																		

Mas Tomei, s/n.
 17162 VILANNA - GIRONA
 CIF B-17599978
 Tel/Fax 972 44 28 12

INDUÀNEC, S.L.
 MAS TOMEI S/N 17162 VILANNA (GIRONA)
 Tel./Fax: 972 44 24 12
 RGS: 10.14089/GE
 info@induanec.com

CUIXA CONFITADA		
Denominació del producte	CUIXA CONFITADA	
Descripció del producte	Producte càrnic tractat per calor. Cuixa d'ànec, sotmesa a un tractament de cocció que altera les característiques organolèptiques, estructura física i la composició.	
Ingredients	Cuixa d'ànec, sal, pebre, llorer, romaní i farigola	
Característiques microbiològiques (segons reglament (CE) 2073/2005)	Aerobis mesòfils totals (n=5, c=2)	m:10 ⁵ m:10 ⁶ UFC/g
	<i>F^a Enterobacteriaceae lactosa positiva</i> (n=5, c=2)	m:10 ³ m:10 ⁴ UFC/g
	<i>Escherichia coli</i> (n=5, c=2)	m:10 m:10 ² UFC/g
	<i>Salmonella entèrica</i> (n=5, c=2)	Absència en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i> (n=5, c=2)	m:10 m:10 ² UFC/g
	<i>Listeria monocytogenes</i> (n=5, c=2)	m:10 m:10 ² UFC/g
Característiques físico-químiques	Valor energètic	254 Kcal/1057 Kj
	Greixos	18%
	Dels quals: - Saturats	6,2%
	Hidrats de carboni	1%
	Dels quals: - Sucres	1%
	Proteïna	22%
	Sal	2%
Informació sobre al·lèrgens	No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament número 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor	
Informació sobre organismes genèticament modificats (OGM)	Aquest producte no conté cap ingredient procedent d'OGM i s'ha pres les mesures oportunes per a evitar el contacte amb altres OGM segons les Reglamentacions CE 1829/2003 i 1830/2003	
Envasat i presentació	Envasat al buit	
Condicions de conservació i consum	Conservació entre 0-4°	
	Data de consum preferent: 3 mesos	
	Consum esperat: es recomana escalfar a 250°C 15 minuts abans de menjar	

MUSLO CONFITADO		
Denominación del producto	MUSLO CONFITADO	
Descripción del producto	Producto cárnico tratado por calor. Muslo de pato, sometida a un tratamiento de cocción que altera las características organolépticas, estructura física y la composición.	
Ingredientes	Muslo de pato, sal, pimienta, laurel, romero y tomillo	
Características microbiológicas (según reglamento (CE) 2073/2005)	Aerobios mesófilos totales (n=5, c=2)	m:10 ⁵ m:10 ⁶ UFC/g
	<i>F^a Enterobacteriaceae lactosa positiva</i> (n=5, c=2)	m:10 ³ m:10 ⁴ UFC/g
	<i>Escherichia coli</i> (n=5, c=2)	m:10 m:10 ² UFC/g
	<i>Salmonella entérica</i> (n=5, c=2)	Absència en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i> (n=5, c=2)	m:10 m:10 ² UFC/g
	<i>Listeria monocytogenes</i> (n=5, c=2)	m:10 m:10 ² UFC/g
Características físico-químicas	Valor energético	254 Kcal/1057 Kj
	Grasas	18%
	De las cuales: - Saturadas	6,2%
	Hidratos de carbono	1%
	De los cuales: - Azúcares	1%
	Proteína	22%
	Sal	2%
Información sobre alérgenos	No contiene alérgenos según Anexo II del Reglamento número 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor	
Información sobre organismos genéticamente modificados (OGM)	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de OGM y se ha tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las Reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003	
Envasado y presentación	Envasado al vacío	
Condiciones de conservación y consumo	Conservación entre 0-4°	
	Fecha de caducidad: 3 meses	
	Consumo esperado: se recomienda calentar a 250 ° 15 minutos antes de comer	

Cuixa fresca d'ànec | *Muslo fresco de pato*

		FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE		Data: 13/03/2018
		CUIXA FRESCA D'ÀNEC		Revisió: 003
DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:		CUIXA FRESCA D'ÀNEC		
DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:		Extremitats posteriors de la canal de l'ànec.		
INGREDIENTS:		Carn (la carn que no ha estat sotmesa a processos diferents de la refrigeració, la congelació o la ultracongelació inclosa la carn envasada al buit o envasada en atmosfera controlada).		
CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES		Salmonella enterica	Absència en 25 g	
VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producte)		Valor enèrgetic	217 Kcal / 904 Kj	
		Greixos	15,97%	
		Dels quals: -saturats	5,4%	
		Hidrats de carboni	<0,10%	
		Dels quals -Sucre:	<0,10%	
		Proteïna	18,33%	
		Sal	0%	
INFORMACIÓ SOBRE AL·LERGENS:		No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament n° 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.		
ENVASAT I PRESENTACIÓ:				
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ I CONSUM		Conservació entre 0-4°C Data de caducitat: 15 dies Consum esperat: preparacions culinàries		
Revisat i aprovat per: Responsable de qualitat Marta Sagué				
INDUÀNEC, S.L. Signatura i segell:				

7162 VILANNA - GIRONA

CIF B-17599013

Tel/Fax 972 44 22 11

INDUÀNEC, S.L.
 MAS TOMEI S/N 17162 VILANNA (GIRONA)
 Tel. /Fax: 972 44 24 12
 RGS: 10.14089/GE
info@induanec.com

CUIXA FRESCA D'ÀNEC		
Denominació del producte	CUIXA FRESCA D'ÀNEC	
Descripció del producte	Extremitats posteriors de la canal de l'ànec	
Ingredients	Carn (la carn que no ha estat sotmesa a processos diferents de la refrigeració, la congelació o la ultracongelació inclosa la carn envasada al buit o envasada en atmosfera controlada)	
Característiques microbiològiques	<i>Salmonella enterica</i>	Absència en 25 g
Valor nutricional (en 100 g de producte)	Valor energètic	217 Kcal/904 Kj
	Greixos	15,97%
	Dels quals: - Saturats	5,4%
	Hidrats de carboni	<0,10%
	Dels quals: - Sucres	<0,10%
	Proteïna	18,33%
	Sal	0%
Informació sobre al·lèrgens	No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament número 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor	
Envasat i presentació	Envasat al buit	
Condicions de conservació i consum	Conservació entre 0-4°	
	Data de caducitat: 15 dies	
	Consum esperat: preparacions culinàries	

MUSLO FRESCO DE PATO		
Denominación del producto	MUSLO FRESCO DE PATO	
Descripción del producto	Extremidades posteriores de la canal del pato	
Ingredientes	Carne (la carne que no ha estado sometida a procesos diferentes de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada)	
Características microbiológicas	<i>Salmonella enterica</i>	Ausencia en 25 g
Valor nutricional (en 100 g de producto)	Valor energético	217 Kcal/904 Kj
	Grasas	15,97%
	De las cuales: - Saturadas	5,4%
	Hidratos de carbono	<0,10%
	De los cuales: - Azúcares	<0,10%
	Proteína	18,33%
	Sal	0%
Información sobre alérgenos	No contiene alérgenos según Anexo II del Reglamento número 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor	
Envasado y presentación	Envasado al vacío	
Condiciones de conservación y consumo	Conservación entre 0-4°	
	Fecha de caducidad: 15 días	
	Consumo esperado: preparaciones culinarias	

Fetge fresc d'ànec | *Hígado fresco de pato*

		FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE		Data: 13/03/2018
		FETGE FRESC D'ÀNEC		Revisió: 003
DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:		FETGE FRESC D'ÀNEC		
DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:		Fetge fresc extra: fetges de color uniforme, sense taques ni hematomes, de textura ferma però flexible al tacte.		
INGREDIENTS:		Fetge		
CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES:		Aerobis Mesòfilos Totals:		<10 ⁶ UFC/g
		F ^a Enterobactereaceae		<10 ³ UFC/g
		Escherichia coli		<5x10 UFC/g
		Salmonella enterica		Absència en 25 g
		Shigella spp		Absència en 25 g
		Staphylococcus aureus		<10 ² UFC/g
		Clostridium sulfit-reductors		<10 ² UFC/g
VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producte)		Valor energètic		408 Kcal / 1686 Kj
		Greixos		40%
		Dels quals: -saturats		13,7%
		Hidrats de carboni		2,10%
		Dels quals -Sucre:		2,10%
		Proteïna		10%
		Sal		0%
INFORMACIÓ SOBRE AL·LERGENS:		No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament n° 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor:		
ENVASAT I PRESENTACIÓ:		Envasat al buit		
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ I CONSUM		Conservació entre 0-4°C		
		Data de caducitat: 18 dies Consum esperat: Preparacions culinàries		
Revisat i aprovat per: Responsable de qualitat Marta Sagué				

INDUANEC, S.L.

Signatura i segel Mas Tomei, s/n

7162 VILANNA (GIRONA)

CIF B-47699978

Tel/Fax 972 44 24 12

INDUANEC, S.L.
 MAS TOMEI S/N 7162 VILANNA (GIRONA)
 Tel. /Fax: 972 44 24 12
 RGS: 10.14089/GE
info@induanec.com

FETGE FRESC D'ÀNEC		
Denominació del producte	FETGE FRESC D'ÀNEC	
Descripció del producte	Fetge fresc extra: fetges de color uniforme, sense taques ni hematomes, de textura ferma però flexible al tacte	
Ingredients	Fetge	
Característiques microbiològiques	Aerobis mesòfils totals	<10 ⁶ UFC/g
	<i>F^a Enterobactereaceae</i>	<10 ³ UFC/g
	<i>Escherichia coli</i>	<5x10 UFC/g
	<i>Salmonella enterica</i>	Absència en 25 g
	<i>Shigella spp</i>	Absència en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² UFC/g
	<i>Clostridium sulfit-reductors</i>	<10 ² UFC/g
Valor nutricional (en 100 g de producte)	Valor energètic	408 Kcal/1686 Kj
	Greixos	40%
	Dels quals: - Saturats	13,7%
	Hidrats de carboni	2,10%
	Dels quals: - Sucres	2,10%
	Proteïna	10%
	Sal	0%
Informació sobre al·lèrgens	No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament número 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor	
Envasat i presentació	Envasat al buit	
Condicions de conservació i consum	Conservació entre 0-4°	
	Data de consum preferent: 18 dies de consum	
	Consum esperat: preparacions culinàries	

HÍGADO FRESCO DE PATO		
Denominación del producto	HÍGADO FRESCO DE PATO	
Descripción del producto	Hígado fresco extra: hígados de color uniforme, sin manchas ni hematomas, de textura firme pero flexible al tacto	
Ingredientes	Hígado	
Características microbiológicas	Aerobios mesófilos totales	<10 ⁶ UFC/g
	<i>F^a Enterobactereaceae</i>	<10 ³ UFC/g
	<i>Escherichia coli</i>	<5x10 UFC/g
	<i>Salmonella enterica</i>	Ausencia en 25 g
	<i>Shigella spp</i>	Ausencia en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² UFC/g
	<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	<10 ² UFC/g
Valor nutricional (en 100 g de producto)	Valor energético	408 Kcal/1686 Kj
	Grasas	40%
	De las cuales:	13,7%
	- Saturadas	
	Hidratos de carbono	2,10%
	De los cuales:	2,10%
	- Azúcares	
	Proteína	10%
	Sal	0%
Información sobre alérgenos	No contiene alérgenos según Anexo II del Reglamento número 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor	
Envasado y presentación	Envasado al vacío	
Condiciones de conservación y consumo	Conservación entre 0-4°	
	Fecha de caducidad: 18 días de consumo	
	Consumo esperado: preparaciones culinarias	

Magret d'ànec curat | *Magret de pato curado*

		FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE MAGRET D'ÀNEC CURAT	Data: 26/10/2018 Revisió: 003
DENOMINACIÓ DE PRODUCTE: <i>MAGRET D'ÀNEC CURAT</i>			
DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:		Producte carni cru-curat Magret d'ànec macerat en sal, espècies, condiments i additius i sotmès a unes condicions ambientals adequades per provocar, en el transcurs d'una lenta i gradual reducció de la humitat, l'evolució dels processos naturals de fermentació o enzimàtics necessaris per aportar al producte qualitats organolèptiques característiques i que garanteixin la seva estabilitat durant el procés de comercialització.	
INGREDIENTS:		Magret d'ànec, sal, pebre, sucre, antioxidant (E-300) i conservant (E-250,E-252)	
CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES: (segons reglamento (CE) 2073/2005)		<i>Listeria monocytogenes</i> (n=5, c=0) <100 UFC/g <i>Salmonella</i> spp (n=5, c=0) Absència en 25 g	
CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES:		Valor energètic 427 Kcal / Kj Greixos 37% Dels quals: -saturats 12,7% Hidrats de carboni 0,5% Dels quals -Sucre: 0,5% Proteïna 23% Sal 4,5%	
INFORMACIÓ SOBRE AL·LERGENS:		No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglamento nº 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.	
INFORMACIÓ SOBRE ORGANISMES GENÈTICAMENT MODIFICATS (OGM)		Aquest producte no conté cap ingredient procedent d'OGM i s'han pres les mesures oportunes per a evitar el contacte amb altres OGM segons les Reglamentacions CE 1829/2003 i 1830/2003.	
ENVASAT I PRESENTACIÓ:		Envasat al buit i llescat	
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ I CONSUM		Conservació entre 0 i 4°C Data de consum preferent: 6 mesos Consum esperat: consum directe	
Revisat i aprovat per: Responsable de qualitat Marta Sagué			

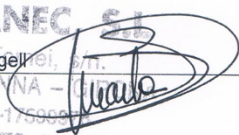
INDUÀNEC, S.L.
 Signatura i segell de Mas TOMEI S/N.
 17162 VILANNA (GIRONA)
 CIF: B-17599378
 Tel/Fax 972 44 24 12

INDUÀNEC, S.L.
 MAS TOMEI S/N 17162 VILANNA (GIRONA)
 Tel./Fax: 972 44 24 12
 RGS: 10.14089/GE
info@induanec.com

MAGRET D'ÀNEC CURAT		
Denominació del producte	MAGRET D'ÀNEC CURAT	
Descripció del producte	Producte carni cru-curat. Magret d'ànec macerat en sal, espècies, condiments i additius i sotmès a unes condicions ambientals adequades per provocar, en el transcurs d'una lenta i gradual reducció de la humitat, l'evolució dels processos naturals de fermentació o enzimàtics necessaris per aportar al producte qualitats organolèptiques característiques i que garanteixen la seua estabilitat durant el procés d'estabilització.	
Ingredients	Magret d'ànec, sal, pebre, sucre, antioxidant (E-300) i conservant (E-250, E-252)	
Característiques microbiològiques (segons reglament (CE) 2073/2005)	<i>Listeria monocytogenes</i> (n=5, c=0)	<100 UFC/g
	<i>Salmonella spp</i> (n=5, c=0)	Absència en 25 g
Característiques físico-químiques	Valor energètic	427 Kcal/ Kj
	Greixos	37%
	Dels quals: - Saturats	12,7%
	Hidrats de carboni	0,5%
	Dels quals: - Sucres	0,5%
	Proteïna	23%
	Sal	4,5%
Informació sobre al·lèrgens	No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament número 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor	
Informació sobre organismes genèticament modificats (OGM)	Aquest producte no conté cap ingredient procedent d'OGM i s'ha pres les mesures oportunes per a evitar el contacte amb altres OGM segons les Reglamentacions CE 1829/2003 i 1830/2003	
Envasat i presentació	Envasat al buit i llescat	
Condicions de conservació i consum	Conservació entre 0-4°	
	Data de consum preferent: 6 mesos	
	Consum esperat: consum directe	

MAGRET DE PATO CURADO		
Denominación del producto	MAGRET DE PATO CURADO	
Descripción del producto	Producto cárnico crudo-curado. Magret de pato macerado en sal, especias, condimentos y aditivos y sometido a unas condiciones ambientales adecuadas para provocar, en el transcurso de una lenta y gradual reducción de la humedad, la evolución de los procesos naturales de fermentación o enzimáticos necesarios para aportar al producto cualidades organolépticas características y que garanticen su estabilidad durante el proceso de comercialización.	
Ingredientes	Magret de pato, sal, pimienta, azúcar, antioxidante (E-300) y conservante (E-250, E-252)	
Características microbiológicas	<i>Listeria monocytogenes</i> (n=5, c=0)	<100 UFC/g
	<i>Salmonella spp</i> (n=5, c=0)	Ausencia en 25 g
Características físico-químicas	Valor energético	427 Kcal/ Kj
	Grasas	37%
	De las cuales: - Saturadas	12,7%
	Hidratos de carbono	0,5%
	De los cuales: - Azúcares	0,5%
	Proteína	23%
	Sal	4,5%
Información sobre alérgenos	No contiene alérgenos según Anexo II del Reglamento número 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor	
Información sobre organismos genéticamente modificados (OGM)	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de OGM y se ha tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las Reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003	
Envasado y presentación	Envasado al vacío y laminado	
Condiciones de conservación y consumo	Conservación entre 0-4º	
	Fecha de caducidad: 6 meses	
	Consumo esperado: consumo directo	

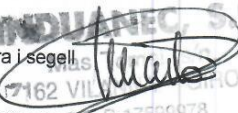
Magret fresc d'ànec | *Magret fresco de pato*

	FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE		Data: 13/03/2018
	MAGRET FRESC D'ÀNEC		Revisió: 003
DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:		MAGRET FRESC D'ÀNEC	
DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:		Retall de carn procedent de la part davantera de la canal de l'ànec (pit) que ha estat alimentat forçosament per a la producció de foie.	
INGREDIENTS:		Carn (la carn que no ha estat sotmesa a processos diferents de la refrigeració, la congelació o la ultracongelació inclosa la carn envasada al buit o envasada en atmosfera controlada.	
CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES:	Aerobis Mesòfils Totals:	<10 ⁶ UFC/g	
	F ^a Enterobactereaceae	<10 ³ UFC/g	
	Escherichia coli	<5x10 UFC/g	
	Salmonella enterica	Ausencia en 25 g	
	Shigella spp	Ausencia en 25 g	
	Staphylococcus aureus	<10 ² UFC/g	
	Clostridium sulfit-reductors	<10 ² UFC/g	
	VALOR NUTRICIONAL (en 100 g de producte)	Valor enèrgetic	126 Kcal /528 Kj
	Greixos	4,30%	
	Dels quals: -saturats	1,5%	
	Hidrats de carboni	<0,10%	
	Dels quals -Sucre:	<0,10%	
	Proteïna	21,7%	
	Sal	0%	
INFORMACIÓ SOBRE AL·LERGENS:		No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament n° 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor:	
ENVASAT I PRESENTACIÓ:		Envasat al buit	
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ I CONSUM		Conservació entre 0-4°C Data de caducitat: 15 dies Consum esperat: preparacions culinàries	
Revisat i aprovat per: Responsable de qualitat Marta Sagué  Signatura i segell INDUÀNEC S.L. MAS TOMEI S/N 17162 VILANNA - GIRONA CIF B-1759999 Tel/Fax 972 44 24 12			

INDUÀNEC, S.L.
 MAS TOMEI S/N 17162 VILANNA (GIRONA)
 Tel./Fax: 972 44 24 12
 RGS: 10.14089/GE
info@induanec.com

MAGRET FRESC D'ÀNEC		
Denominació del producte	MAGRET FRESC D'ÀNEC	
Descripció del producte	Retall de carn procedent de la part davantera de la canal de l'ànec (pit) que ha estat alimentat forçosament per a la producció de foie	
Ingredients	Carn (la carn que no ha estat sotmesa a processos diferents de la refrigeració, la congelació o la ultracongelació inclosa la carn envasada al buit o envasada en atmosfera controlada)	
Característiques microbiològiques	Aerobis mesòfils totals	<10 ⁶ UFC/g
	<i>F^a Enterobactereaceae</i>	<10 ³ UFC/g
	<i>Escherichia coli</i>	<5x10 UFC/g
	<i>Salmonella enterica</i>	Absència en 25 g
	<i>Shigella spp</i>	Absència en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² UFC/g
	<i>Clostridium sulfit-reductors</i>	<10 ² UFC/g
Valor nutricional (en 100 g de producte)	Valor energètic	126 Kcal/ 528 Kj
	Greixos	4,30%
	Dels quals: - Saturats	1,5%
	Hidrats de carboni	<0,10%
	Dels quals: - Sucres	<0,10%
	Proteïna	21,7%
	Sal	0%
Informació sobre al·lèrgens	No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament número 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor	
Envasat i presentació	Envasat al buit	
Condicions de conservació i consum	Conservació entre 0-4°	
	Data de consum preferent: 15 dies	
	Consum esperat: preparacions culinàries	

MAGRET FRESCO DE PATO		
Denominación del producto	MAGRET FRESCO DE PATO	
Descripción del producto	Trozo de carne procedente de la parte delantera de la canal del pato (pecho) que ha estado alimentado forzosamente para la producción de foie.	
Ingredientes	Carne (la carne que no ha estado sometida a procesos diferentes de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada)	
Características microbiológicas	Aerobios mesófilos totales	<10 ⁶ UFC/g
	<i>F^a Enterobacteriaceae</i>	<10 ³ UFC/g
	<i>Escherichia coli</i>	<5x10 UFC/g
	<i>Salmonella enterica</i>	Ausencia en 25 g
	<i>Shigella spp</i>	Ausencia en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² UFC/g
	<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	<10 ² UFC/g
Valor nutricional (en 100 g de producto)	Valor energético	126 Kcal/528 Kj
	Grasas	4,30%
	De las cuales: - Saturadas	1,5%
	Hidratos de carbono	<0,10%
	De los cuales: - Azúcares	<0,10%
	Proteína	21,7%
	Sal	0%
Información sobre alérgenos	No contiene alérgenos según Anexo II del Reglamento número 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor	
Envasado y presentación	Envasado al vacío	
Condiciones de conservación y consumo	Conservación entre 0-4°	
	Fecha de caducidad: 15 días de consumo	
	Consumo esperado: preparaciones culinarias	

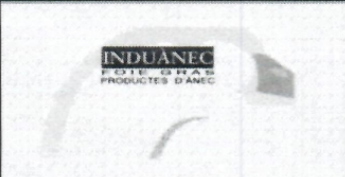
	FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE MICUIT		Data: 13/03/2018 Revisió: 003														
DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	MICUIT																
DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:	Producte carni tractat per calor. Fetge gras d'ànec sense triturar sotmès a un lleuger tractament de cocció, que gaire bé no altera les característiques organolèptiques, estructura física i la composició del foie.																
INGREDIENTS:	Fetge d'ànec, sal, pebre i armanyac																
CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES: (segons reglamento (CE) 2073/2005)	<i>Listeria monocytogenes</i> (n=5, c=0) Absència en 25 g																
CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES:	<table border="0"> <tr> <td>Valor enèrgetic</td> <td>373 Kcal / 1543 KJ</td> </tr> <tr> <td>Greixos</td> <td>35,4%</td> </tr> <tr> <td>Dels quals: -saturats</td> <td>12,15%</td> </tr> <tr> <td>Hidrats de carboni</td> <td>3,2%</td> </tr> <tr> <td>Dels quals -Sucre:</td> <td>3,2%</td> </tr> <tr> <td>Proteïna</td> <td>10,5%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>2%</td> </tr> </table>			Valor enèrgetic	373 Kcal / 1543 KJ	Greixos	35,4%	Dels quals: -saturats	12,15%	Hidrats de carboni	3,2%	Dels quals -Sucre:	3,2%	Proteïna	10,5%	Sal	2%
Valor enèrgetic	373 Kcal / 1543 KJ																
Greixos	35,4%																
Dels quals: -saturats	12,15%																
Hidrats de carboni	3,2%																
Dels quals -Sucre:	3,2%																
Proteïna	10,5%																
Sal	2%																
INFORMACIÓ SOBRE AL·LERGENS:	No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglamento nº 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.																
INFORMACIÓ SOBRE ORGANISMES GENÈTICAMENT MODIFICATS (OGM)	Aquest producte no conté cap ingredient procedent d'OGM i s'han pres les mesures oportunes per a evitar el contacte amb altres OGM segons les Reglamentacions CE 1829/2003 i 1830/2003.																
ENVASAT I PRESENTACIÓ:	Envasat al buit																
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ I CONSUM	Conservació entre -18° C Data de consum preferent: 365 dies Consum esperat: consum directe																
Revisat i aprovat per: Responsable de qualitat Marta Sagué  Signatura i segell 17162 VILANNA (GIRONA) 972 44 24 12																	

INDUÀNEC, S.L.
 MAS TOMEI S/N 17162 VILANNA (GIRONA)
 Tel./Fax: 972 44 24 12
 RGS: 10.14089/GE
info@induanec.com

MICUIT		
Denominació del producte	MICUIT	
Descripció del producte	Producte carni tractat per calor. Fetge gras d'ànec triturat sotmès a un lleuger tractament de cocció, que gairebé no altera les característiques organolèptiques i la composició del foie	
Ingredients	Fetge d'ànec, sal, pebre i armanyac	
Característiques microbiològiques (segons reglament (CE) 2073/2005)	<i>Listeria monocytogenes</i> (n=5, c=0)	Absència en 25 g
Característiques físico-químiques	Valor energètic	373 Kcal/ 1543 Kj
	Greixos	35,4%
	Dels quals: - Saturats	12,15%
	Hidrats de carboni	3,2%
	Dels quals: - Sucres	3,2%
	Proteïna	10,5%
	Sal	2%
Informació sobre al·lèrgens	No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament número 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor	
Informació sobre organismes genèticament modificats (OGM)	Aquest producte no conté cap ingredient procedent d'OGM i s'ha pres les mesures oportunes per a evitar el contacte amb altres OGM segons les Reglamentacions CE 1829/2003 i 1830/2003	
Envasat i presentació	Envasat al buit	
Condicions de conservació i consum	Conservació entre -18°	
	Data de consum preferent: 365 dies	
	Consum esperat: consum directe	

MICUIT		
Denominación del producto	MICUIT	
Descripción del producto	Producto cárnico tratado por calor. Hígado graso de pato triturado sometido a un ligero tratamiento de cocción, que prácticamente no altera las características organolépticas y la composición del foie	
Ingredientes	Hígado de pato, sal, pimienta y armañaco	
Características microbiológicas	<i>Listeria monocytogenes</i> (n=5, c=0)	Ausencia en 25g
Características físico-químicas	Valor energético	373 Kcal/ 1543 Kj
	Grasas	35,4%
	De las cuales: - Saturadas	12,15%
	Hidratos de carbono	3,2%
	De los cuales: - Azúcares	3,2%
	Proteína	10,5%
	Sal	2%
Información sobre alérgenos	No contiene alérgenos según Anexo II del Reglamento número 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor	
Información sobre organismos genéticamente modificados (OGM)	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de OGM y se ha tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las Reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003	
Envasado y presentación	Envasado al vacío	
Condiciones de conservación y consumo	Conservación entre -18°	
	Fecha de caducidad: 365 días	
	Consumo esperado: consumo directo	

Mousse | *Mousse*

	FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE		Data: 13/03/2018
	MOUSSE DE FOIE		Revisió: 003
DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	MOUSSE DE FOIE		
DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:	Producte carni tractat per calor. Fetge gras d'ànec triturat sotmès a un lleuger tractament de cocció, que gaire bé no altera les característiques organolèptiques i la composició del foie.		
INGREDIENTS:	Fetge d'ànec, sal, pebre i armanyac		
CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES: (segons reglamento (CE) 2073/2005)	Listeria monocytogenes (n=5, c=0)		Absència en 25 g
CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES:	Valor enèrgetic	373 Kcal / 1543 Kj	
	Greixos	35,4%	
	Dels quals: -saturats	12,15%	
	Hidrats de carboni	3,2%	
	Dels quals -Sucre:	3,2%	
	Proteïna	10,5%	
	Sal	2%	
INFORMACIÓ SOBRE AL·LERGENS:	No conté al·lèrgens segons Anexo II del Reglamento nº 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor:		
INFORMACIÓ SOBRE ORGANISMES GENÈTICAMENT MODIFICATS (OGM)	Aquest producte no conté cap ingredient procedent d'OGM i s'han pres les mesures oportunes per a evitar el contacte amb altres OGM segons les Reglamentacions CE 1829/2003 i 1830/2003.		
ENVASAT I PRESENTACIÓ:	Envasat al buit		
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ I CONSUM	Conservació entre 0-4°C		
	Data de consum preferent: 30 dies		
	Consum esperat: consum directe		
Revisat i aprovat per: Responsable de qualitat Marta Sagué			
 INDUANEC, S.L. Signatura i segell 7162 VILAMARXET - GIRONA			

Signatura i sege

7162 VILANNA - GITONA

CIF B-17599978

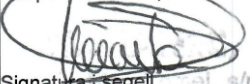
Tel/Fax 972 44 24 12

INDUÀNEC, S.L.
MAS TOMEI S/N 17162 VILANNA (GIRONA)
 Tel. /Fax: 972 44 24 12
 RGS: 10.14089/GE
 info@induanec.com

MOUSSE DE FOIE		
Denominació del producte	MOUSSE DE FOIE	
Descripció del producte	Producte carni tractat per calor. Fetge gras d'ànec triturat sotmès a un lleuger tractament de cocció, que gairebé no altera les característiques organolèptiques i la composició del foie	
Ingredients	Fetge d'ànec, sal, pebre i armanyac	
Característiques microbiològiques (segons reglament (CE) 2073/2005)	<i>Listeria monocytogenes</i> (n=5, c=0)	Absència en 25 g
Característiques físico-químiques	Valor energètic	373 Kcal/ 1543 Kj
	Greixos	35,4%
	Dels quals: - Saturats	12,15%
	Hidrats de carboni	3,2%
	Dels quals: - Sucres	3,2%
	Proteïna	10,5%
	Sal	2%
Informació sobre al·lèrgens	No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament número 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor	
Informació sobre organismes genèticament modificats (OGM)	Aquest producte no conté cap ingredient procedent d'OGM i s'ha pres les mesures oportunes per a evitar el contacte amb altres OGM segons les Reglamentacions CE 1829/2003 i 1830/2003	
Envasat i presentació	Envasat al buit	
Condicions de conservació i consum	Conservació entre 0-4º	
	Data de consum preferent: 30 dies	
	Consum esperat: consum directe	

MOUSSE DE FOIE		
Denominación del producto	MOUSSE DE FOIE	
Descripción del producto	Producto cárnico tratado por calor. Hígado graso de pato triturado sometido a un ligero tratamiento de cocción, que prácticamente no altera las características organolépticas y la composición del foie.	
Ingredientes	Hígado de pato, sal, pimienta y armañaco	
Características microbiológicas	<i>Listeria monocytogenes</i> (n=5, c=0)	Ausencia en 25g
Características físico-químicas	Valor energético	373 Kcal/ 1543 Kj
	Grasas	35,4%
	De las cuales: - Saturadas	12,15%
	Hidratos de carbono	3,2%
	De los cuales: - Azúcares	3,2%
	Proteína	10,5%
	Sal	2%
Información sobre alérgenos	No contiene alérgenos según Anexo II del Reglamento número 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor	
Información sobre organismos genéticamente modificados (OGM)	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de OGM y se ha tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las Reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003	
Envasado y presentación	Envasado al vacío	
Condiciones de conservación y consumo	Conservación entre 0-4º	
	Fecha de caducidad: 30 días	
	Consumo esperado: consumo directo	

Pedrrers confitats d'ànec | *Molleja confitada de pato*

	FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE PEDRERS CONFITATS D'ÀNEC	Data: 13/03/2015 Revisió: 001														
DENOMINACIÓ DE PRODUCTE:	PEDRERS CONFITATS D'ÀNEC															
DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:	Producte carni tractat per calor. Pedrer d'ànec, sotmès a un tractament de cocció que altera les característiques organolèptiques, estructura física i la composició.															
INGREDIENTS:	Cuixa d'ànec, sal, pebre, llorer, romaní i farigola															
CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES: (segons reglamento (CE) 2073/2005)	<table border="0"> <tr> <td>Aerobis Mesòfilos Totals (n=5, c=2)</td> <td>m:10⁵ M:10⁶ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>F^a Enterobactereaceae lactosa positiva(n=5, c=2)</td> <td>m:10³ M:10⁴ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli(n=5, c=2)</td> <td>m:10 M:10² UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella entérica(n=5, c=2)</td> <td>Absència en 25 g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus(n=5, c=2)</td> <td>m:10 M:10² UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes(n=5, c=2)</td> <td>m:10 M:10² UFC/g</td> </tr> </table>		Aerobis Mesòfilos Totals (n=5, c=2)	m:10 ⁵ M:10 ⁶ UFC/g	F ^a Enterobactereaceae lactosa positiva(n=5, c=2)	m:10 ³ M:10 ⁴ UFC/g	Escherichia coli(n=5, c=2)	m:10 M:10 ² UFC/g	Salmonella entérica(n=5, c=2)	Absència en 25 g	Staphylococcus aureus(n=5, c=2)	m:10 M:10 ² UFC/g	Listeria monocytogenes(n=5, c=2)	m:10 M:10 ² UFC/g		
Aerobis Mesòfilos Totals (n=5, c=2)	m:10 ⁵ M:10 ⁶ UFC/g															
F ^a Enterobactereaceae lactosa positiva(n=5, c=2)	m:10 ³ M:10 ⁴ UFC/g															
Escherichia coli(n=5, c=2)	m:10 M:10 ² UFC/g															
Salmonella entérica(n=5, c=2)	Absència en 25 g															
Staphylococcus aureus(n=5, c=2)	m:10 M:10 ² UFC/g															
Listeria monocytogenes(n=5, c=2)	m:10 M:10 ² UFC/g															
CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES:	<table border="0"> <tr> <td>Valor enèrgetic</td> <td>238 Kcal / 989 Kj</td> </tr> <tr> <td>Greixos</td> <td>18%</td> </tr> <tr> <td>Dels quals: -saturats</td> <td>6,2%</td> </tr> <tr> <td>Hidrats de carboni</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Dels quals -Sucres:</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Proteïna</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>2%</td> </tr> </table>		Valor enèrgetic	238 Kcal / 989 Kj	Greixos	18%	Dels quals: -saturats	6,2%	Hidrats de carboni	1%	Dels quals -Sucres:	1%	Proteïna	19%	Sal	2%
Valor enèrgetic	238 Kcal / 989 Kj															
Greixos	18%															
Dels quals: -saturats	6,2%															
Hidrats de carboni	1%															
Dels quals -Sucres:	1%															
Proteïna	19%															
Sal	2%															
INFORMACIÓ SOBRE AL·LERGENS:	No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament n° 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.															
INFORMACIÓ SOBRE ORGANISMES GENÈTICAMENT MODIFICATS (OGM)	Aquest producte no conté cap ingredient procedent d'OGM i s'han pres les mesures oportunes per a evitar el contacte amb altres OGM segons les Reglamentacions CE 1829/2003 i 1830/2003.															
ENVASAT I PRESENTACIÓ:	Envasat al buit en bosses individual o en bosses de 25 unitats															
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ I CONSUM	Conservació entre 0-4°C Data de consum preferent: 3 mesos Consum esperat: consum directe															
Revisat i aprovat per: Responsable de qualitat Marta Sagué  Signatura i segell: _____, s/n. 162 VILANNA - GIRONA CIF B-17500072 Fax 972 44 24 12																

INDUÀNEC, S.L.
 MAS TOMEI S/N 17162 VILANNA (GIRONA)
 Tel./Fax: 972 44 24 12
 RGS: 10.14089/GE
 info@induanec.com

PEDRERS CONFITATS D'ÀNEC		
Denominació del producte	PEDRERS CONFITATS D'ÀNEC	
Descripció del producte	Producte carni tractat per calor. Pedrer d'ànec, sotmès a un tractament de cocció que altera les característiques organolèptiques, estructura física i la composició.	
Ingredients	Cuixa d'ànec, sal, pebre, llorer, romaní i farigola	
Característiques microbiològiques (segons reglament (CE) 2073/2005)	Aerobis mesòfils totals (n=5, c=2)	m:10 ⁵ m:10 ⁶ UFC/g
	<i>F^a Enterobactereaceae lactosa positiva</i> (n=5, c=2)	m:10 ³ m:10 ⁴ UFC/g
	<i>Escherichia coli</i> (n=5, c=2)	m:10 m:10 ² UFC/g
	<i>Salmonella entèrica</i> (n=5, c=2)	Absència en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i> (n=5, c=2)	m:10 m:10 ² UFC/g
	<i>Listeria monocytogenes</i> (n=5, c=2)	m:10 m:10 ² UFC/g
Característiques físico - químiques	Valor energètic	238 Kcal/ 989 Kj
	Greixos	18%
	Dels quals: - Saturats	6,2%
	Hidrats de carboni	1%
	Dels quals: - Sucres	1%
	Proteïna	19%
	Sal	2%
Informació sobre al·lèrgens	No conté al·lèrgens segons Annex II del Reglament número 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor	
Informació sobre organismes genèticament modificats (OGM)	Aquest producte no conté cap ingredient procedent d'OGM i s'ha pres les mesures oportunes per a evitar el contacte amb altres OGM segons les Reglamentacions CE 1829/2003 i 1830/2003	
Envasat i presentació	Envasat al buit en bosses individual o en bosses de 25 unitats	
Condicions de conservació i consum	Conservació entre 0-4°	
	Data de consum preferent: 3 mesos	
	Consum esperat: consum directe	

MOLLEJAS CONFITADAS DE FOIE		
Denominación del producto	MOUSSE DE FOIE	
Descripción del producto	Producto cárnico tratado por calor. Mollejas de pato, sometidas a un tratamiento de cocción que altera las características organolépticas, estructura física y la composición.	
Ingredientes	Muslo de pato, sal, pimienta, laurel, romero y tomillo	
Características microbiológicas	Aerobis mesófilos totales (n=5, c=2)	m:10 ⁵ m:10 ⁶ UFC/g
	<i>F^a Enterobacteriaceae lactosa positiva</i> (n=5, c=2)	m:10 ³ m:10 ⁴ UFC/g
	<i>Escherichia coli</i> (n=5, c=2)	m:10 m:10 ² UFC/g
	<i>Salmonella entérica</i> (n=5, c=2)	Ausencia en 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i> (n=5, c=2)	m:10 m:10 ² UFC/g
	<i>Listeria monocytogenes</i> (n=5, c=2)	m:10 m:10 ² UFC/g
Características físico-químicas	Valor energético	238 Kcal/ 989 Kj
	Grasas	18%
	De las cuales: - Saturadas	6,2%
	Hidratos de carbono	1%
	De los cuales: - Azúcares	1%
	Proteína	19%
	Sal	2%
Información sobre alérgenos	No contiene alérgenos según Anexo II del Reglamento número 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor	
Información sobre organismos genéticamente modificados (OGM)	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de OGM y se ha tomado las medidas oportunas para evitar el contacto con otros OGM según las Reglamentaciones CE 1829/2003 y 1830/2003	
Envasado y presentación	Envasado al vacío en bolsas individuales o en bolsas de 25 unidades	
Condiciones de conservación y consumo	Conservación entre 0-4º	
	Fecha de caducidad: 3 meses	
	Consumo esperado: consumo directo	



Per a qualsevol informació addicional contactar amb
Para cualquier información adicional contactar con

INDUÀNEC
 FOIE GRAS
 PRODUCTES D'ÀNEC

Induà nec S.L.

Tel. 972 44 24 12

E-mail: info@induanec.com

**Mas
de
Pelegrí**

Ànecs Mas de Pelegrí

Tel. 653 90 86 53 - 634 24 33 51

E-mail: anecsmasdepelegri@gmail.com

