| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br>**BLOC DE FOIE GRAS NATURAL DE PATO 200g (Lata)** | Código: ES 20040<br>Edición: 20<br>Fecha: 13/10/2021<br>Página **1** de **2** |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| | **Producto** | Bloc de Foie Gras Natural de Pato<br>➢ 200g (Lata) - peso fijo |
| | **Composición** | ▪ Hígado graso de pato 98%<br>▪ Agua<br>▪ Sal<br>▪ Pimienta blanca<br>▪ Conservador E-250<br>▪ Antioxidante E-300 |
| | **Parámetros microbiológicos** *(Reglamento 2073/2005 y criterios internos)* | ➢ *Listeria*: ausencia/25g<br>*Pruebas de estabilidad según procedimiento interno* |
| **Parámetros físico-químicos** | pH: 5,00- 7,00 | |
| **Tratamiento tecnológico** | Conserva esterilizada | |
| **Envase y Embalaje** | Lata trapezoidal de 54/49x106mm de uso alimentario compuesta por:<br>➢ Metal revestido de hojalata de 0,22 mm de espesor.<br>➢ *Cuerpo/Fondo:*<br>Barniz interior: poliéster oro<br>Barniz exterior: epoxi oro | |
| **Información nutricional por 100g** | Valor energético: 2033kJ/494kcal · Grasas: 53g · de las cuales saturadas: 23g· Hidratos de carbono: 0,6g · de los cuales azúcares: 0g · Proteínas: 3,8g · Sal: 1,5g | |
| **Características organolépticas** | Sabor: entrada potente en boca con una posterior estancia suave<br>Textura: cremosa y delicada<br>Aspecto: superficie lisa y fina | |
| **Condiciones de utilización** | Dos horas antes de consumir, enfriar introduciéndolo en el frigorífico. Abrir el envase unos 10 minutos antes de su consumo y dejar oxigenar el producto a temperatura ambiente. | |
| **Identificación de producto** | Número de referencia y de lote | |
| **Vida útil** | 4 años | |
| **Comercialización** | Distribuidores | |
| **Instrucciones de conservación** | Temperatura ambiente (lugar fresco y seco) | |
| **Transporte** | Temperatura ambiente | |
| **OMG** *(Reglamentos nº1829/2003 y 1830/2003)* | Ausencia de OMG | |
| **Alérgenos** *(Reglamento (UE) nº 1169/2011).* | Ausencia de alérgenos | |
| **Uso previsto** | Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo | |

**ETIQUETA:**

Información nutricional / Nutrition declaration por/per 100 g. *Valor energético/Energy: 2.033 kJ/494 kcal · Grasa/Fat: 53 g · de las cuales saturadas/of which saturates 23 g · Hidratos de carbono/Carbohydrate: 0,6 g · de los cuales azúcares/of which sugars: 0 g · Proteínas/Protein: 38 g · Sal/Salt: 1,5 g. // Conservar en lugar fresco y seco / Keep in a cool, dry place. // Una vez abierto, conservar en el frigorífico / Once opened, keep in the refrigerator. // Lote - Consumir preferentemente antes del: ver base del envase / Batch - Best before: see base of pack.*

ES 10.11 555/CE CE

Cantidad neta / Net quantity: 200 g

Bloc

FOIE GRAS NATURAL DE PATO
NATURAL DUCK FOIE GRAS

IMPERIA
Foie Gras

IMPERIA
Foie Gras

FOIE GRAS NATURAL DE PATO
NATURAL DUCK FOIE GRAS

***Bloc***

*Cantidad neta / Net quantity:* 200 g

Sin gluten / Gluten free

Ingredientes: *Hígado graso de pato 98%, agua, sal, pimienta blanca, conservador E-250 y antioxidante E-300*
Ingredients: *Duck liver 98%, water, salt, white pepper, preservative E-250 and antioxidant E-300*

8 427828 200405

**PROGUST, S.L.** Av Mas Vilà, 102, n.1 · 17457 Riudellots de la Selva
Girona - España · www.imperia.es

APRUEBA: 13/10/2021

IMPERIA Foie Gras
PROGUST, S.L.

DIRECCIÓN DE CALIDAD

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | Código: ES 20050<br>Edición: 19<br>Fecha: 13/10/2021<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|
| | **BLOC DE FOIE GRAS TRUFADO DE PATO 200g (Lata)** | |

| | | |
|---|---|---|
| **IMAGEN PRODUCTO:**<br> <br> | **Producto** | Bloc de Foie Gras Trufado de Pato<br>➢ 200g (Lata) - peso fijo |
| | **Composición** | ▪ Hígado graso de pato 98%<br>▪ Agua<br>▪ Trufa 3%<br>▪ Jugo de trufa<br>▪ Sal<br>▪ Pimienta blanca<br>▪ Conservador E-250<br>▪ Antioxidante E-300 |
| | **Parámetros microbiológicos** *(Reglamento 2073/2005 y criterios internos)* | ➢ *Listeria*: ausencia/25g<br>*Pruebas de estabilidad según procedimiento interno* |
| **Parámetros físico-químicos** | pH: 5,00- 7,00 | |
| **Tratamiento tecnológico** | Conserva esterilizada | |
| **Envase y Embalaje** | Lata trapezoidal de 54/49x106mm de uso alimentario compuesta por:<br>➢ Metal revestido de hojalata de 0,22 mm de espesor.<br>➢ *Cuerpo/Fondo:*<br>Barniz interior: poliéster oro<br>Barniz exterior: epoxi oro | |
| **Características organolépticas** | Textura: pasta cremosa y fina con delicada porción de trufa<br>Sabor: Sabor suave con apreciación del característico sabor de la trufa.<br>Color: suave color beige oscuro por su composición de trufa y tonalidad regular | |
| **Información nutricional por 100g** | Valor energético: 1.943kJ/472kcal · Grasas: 50g · de las cuales saturadas: 22 · Hidratos de carbono: 1g · de los cuales azúcares: 0g · Proteínas: 3,8g · Sal: 1,4g | |
| **Condiciones de utilización** | Dos horas antes de consumir, enfriar introduciéndolo en el frigorífico. Abrir el envase unos 10 minutos antes de su consumo y dejar oxigenar el producto a temperatura ambiente. | |
| **Identificación de producto** | Número de referencia y de lote | |
| **Vida útil** | 4 años | |
| **Comercialización** | Distribuidores | |
| **Instrucciones de conservación** | Temperatura ambiente (lugar fresco y seco) | |
| **Transporte** | Temperatura ambiente | |
| **OMG** *(Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003)* | Ausencia de OMG | |
| **Alérgenos** *(Reglamento (UE) nº 1169/2011)* | Ausencia de alérgenos | |
| **Uso previsto** | Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo | |

**IMAGEN ETIQUETA:**

APRUEBA: 13/10/2021

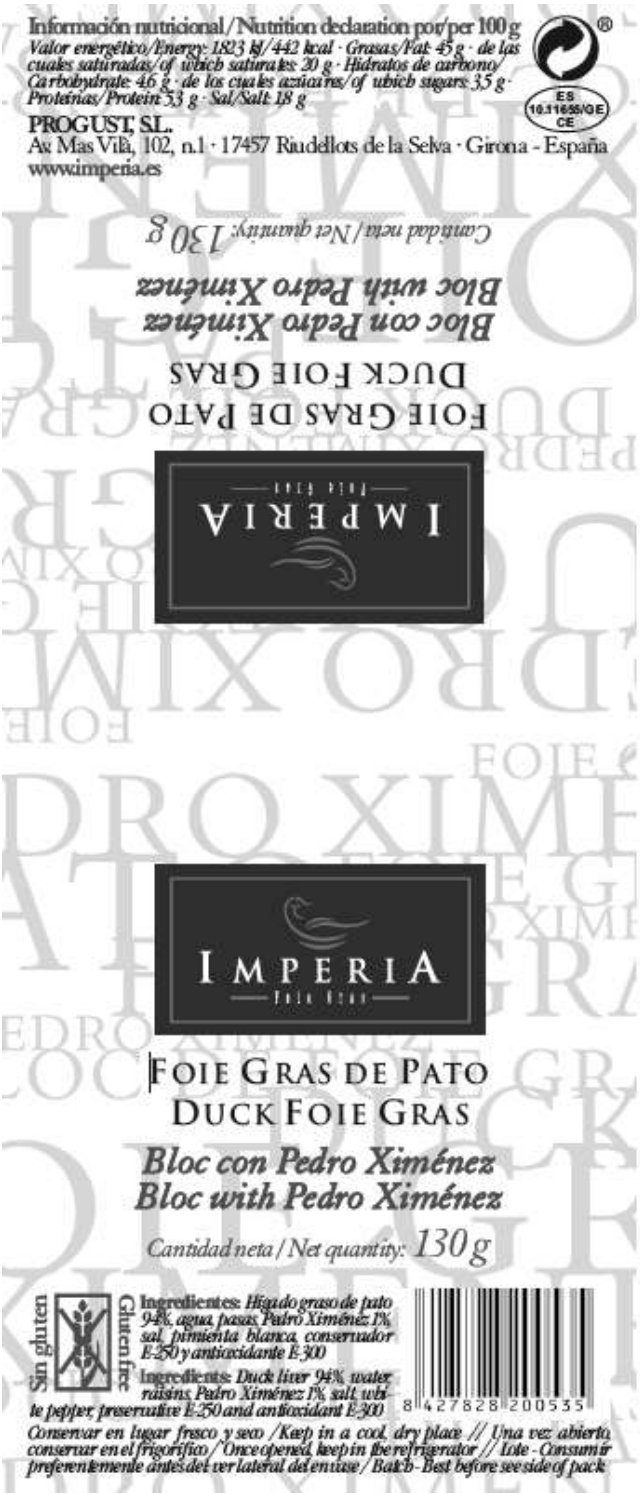
IMPERIA Foie Gras
PROGUST, S.L.

DIRECCIÓN DE CALIDAD

| PROGUST, SL | **ESPECIFICACIÓN TÉCNICA** | Código: ES 20053<br>Edición: 20<br>Fecha: 13/10/2021<br>Página **1** de **2** |
|---|---|---|
| | **BLOC DE FOIE GRAS DE PATO CON PEDRO XIMENEZ 130g (Lata)** | |

| | | |
|---|---|---|
| **IMAGEN PRODUCTO:**<br> <br> | **Producto** | Bloc de Foie Gras de Pato con Pedro Ximénez 130g (Lata) - (peso fijo) |
| | **Composición** | ▪ Hígado graso de pato 94%<br>▪ Agua<br>▪ Pasas<br>▪ Pedro Ximénez 1%<br>▪ Sal<br>▪ Pimienta blanca<br>▪ Conservador E-250<br>▪ Antioxidante E-300 |
| | **Parámetros microbiológicos** *(Reglamento 2073/2005 y criterios internos)* | ➢ *Listeria*: ausencia/25g<br>*Pruebas de estabilidad según procedimiento interno* |
| **Parámetros físico-químicos** | pH: 5,00- 7,00 | |
| **Tratamiento tecnológico** | Conserva esterilizada | |
| **Envase y Embalaje** | Lata trapezoidal de 54/49x75mm de uso alimentario compuesta por:<br>➢ Metal revestido de hojalata de 0,22 mm de espesor.<br>➢ *Cuerpo/Fondo:*<br>Barniz interior: poliéster oro<br>Barniz exterior: epoxi oro | |
| **Información nutricional por 100g** | Valor energético: 1.823kJ/442kcal · Grasas: 45g · de las cuales saturadas: 20g · Hidratos de carbono: 4,6g · de los cuales azúcares: 5,3g · Proteínas: 5,3g · Sal: 1,8g | |
| **Características organolépticas** | Textura: pasta cremosa y fina<br>Sabor: Suave con apreciación del característico sabor del Pedro Ximénez<br>Color: suave color beige | |
| **Condiciones de utilización** | Dos horas antes de consumir, enfriar introduciéndolo en el frigorífico. Abrir el envase unos 10 minutos antes de su consumo y dejar oxigenar el producto a temperatura ambiente. | |
| **Identificación de producto** | Número de referencia y de lote | |
| **Vida útil** | 4 años | |
| **Comercialización** | Distribuidores | |
| **Instrucciones de conservación** | Temperatura ambiente (lugar fresco y seco) | |
| **Transporte** | Temperatura ambiente | |
| **OMG** *(Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003)* | Ausencia de OMG | |
| **Alérgenos** *(Reglamento (UE) nº1169/2011).* | Ausencia de alérgenos | |
| **Uso previsto** | Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo | |

**IMAGEN ETIQUETA:**




APRUEBA: 13/10/2021

IMPERIA
PROGUST, S.L.

DIRECCIÓN DE CALIDAD

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br>**BLOC DE FOIE GRAS NATURAL DE PATO CON TACOS 950g (Lata Redonda)** | Código: ES 20065<br>Edición: 17<br>Fecha: 13/10/2021<br>Página **1** de **2** |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **IMAGEN PRODUCTO:**<br> <br> | **Producto** | Bloc de Foie Gras Natural de Pato con Tacos 950 g (Lata Redonda) (peso fijo) |
| | **Composición** | ▪ Hígado graso de pato 98%<br>▪ Agua<br>▪ Sal<br>▪ Pimienta blanca<br>▪ Conservador E-250 |
| | **Parámetros Microbiológicos** *(Reglamento 2073/2005 y criterios internos)* | ➢ *Listeria*: ausencia/25g<br>*Pruebas de estabilidad según procedimiento interno* |
| | **Parámetros físico-químicos** | pH: 5,00-7,00 |
| | **Tratamiento tecnológico** | Conserva esterilizada. |
| | **Envase y Embalaje** | Lata redonda de 73x260mm, compuesta por: metal revestido de hojalata<br>➢ *Cuerpo:*<br>Barniz interior: poliéster oro<br>Barniz exterior: epoxi oro<br>➢ *Fondo:*<br>Barniz interior: poliéster oro<br>Barniz exterior: epoxi oro |
| **Características organolépticas** | Aspecto: propio del producto<br>Textura: suave, con dos texturas por la presencia del taco en el centro<br>Sabor: propio del foie gras | |
| **Información nutricional por 100g** | Valor energético: 2.042kJ/496kcal · Grasas: 53g · de las cuales saturadas: 22g · Hidratos de carbono: 1g · de los cuales azúcares: 0,2g · Proteínas: 4,8g · Sal: 1,5g | |
| **Condiciones de utilización** | Dos horas antes de consumir, enfriar introduciéndolo en el frigorífico. Abrir el envase unos 10 minutos antes de su consumo y dejar oxigenar el producto a temperatura ambiente | |
| **Identificación de producto** | Número de referencia y de lote | |
| **Vida útil** | 4 años | |
| **Comercialización** | Distribuidores | |
| **Instrucciones de conservación** | Temperatura ambiente (lugar fresco y seco). | |
| **Transporte** | Temperatura ambiente | |
| **OMG** *(Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003)* | Ausencia de OMG | |
| **Alérgenos** *(Reglamento (UE) nº1169/2011).* | Ausencia de alérgenos | |
| **Uso previsto** | Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo | |

**IMAGEN ETIQUETA:**

APRUEBA: 13/10/2021

IMPERIA
PROGUST, S.L.

DIRECCIÓN DE CALIDAD

| PROGUST, S.L. | **ESPECIFICACIÓN TÉCNICA** | Código: ES 20075<br>Edición: 21<br>Fecha: 13/10/2021<br>Página **1** de **2** |
|---|---|---|
| | **BLOC DE FOIE GRAS NATURAL DE PATO 950g (Lata Redonda)** | |

| | | |
|---|---|---|
| | **Producto** | Bloc de Foie Gras Natural de Pato- 950g<br>➢ (Lata Redonda) - (peso fijo) |
| | **Composición** | ▪ Hígado graso de pato 98%<br>▪ Agua<br>▪ Sal<br>▪ Pimienta blanca<br>▪ Conservador E-250<br>▪ Antioxidante E-300 |
| | **Parámetros microbiológicos** *(Reglamento 2073/2005 y criterios internos)* | ▪ *Listeria*: ausencia/25g<br>*Pruebas de estabilidad según procedimiento interno* |
| | **Parámetros Físico- Químicos** | ➢ pH: 5,00-7,00 |
| **Tratamiento tecnológico** | Conserva esterilizada | |
| **Características organolépticas** | Sabor: entrada potente en boca con una posterior estancia suave<br>Textura: cremosa y delicada<br>Aspecto: superficie lisa y fina | |
| **Información nutricional por 100g** | Valor energético: 2.033kJ/494kcal · Grasas: 53g · de las cuales saturadas: 23g · Hidratos de carbono: 0,6g · de los cuales azúcares: 0g · Proteínas: 3,8g · Sal: 1,5g | |
| **Condiciones de utilización** | Dos horas antes de consumir, enfriar introduciéndolo en el frigorífico. Abrir el envase unos 10 minutos antes de su consumo y dejar oxigenar el producto a temperatura ambiente. | |
| **Envase y Embalaje** | Lata redonda de 73x260mm de metal revestido de hojalata, compuesta por:<br>➢ Cuerpo:<br>Barniz interior: poliéster oro<br>Barniz exterior: T30<br>➢ Fondo:<br>Barniz interior: poliéster oro<br>Barniz exterior: epoxi oro | |
| **Identificación de producto** | Número de referencia y de lote | |
| **Vida útil** | 4 años | |
| **Comercialización** | Distribuidores (venta a Restauración y Charcuterías) | |
| **Instrucciones de conservación** | Temperatura ambiente (lugar fresco y seco). | |
| **Transporte** | Temperatura ambiente | |
| **OMG** *(Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003)* | Ausencia de OMG | |
| **Alérgenos** *(Reglamento (UE) nº1169/2011)* | Ausencia | |
| **Uso previsto** | Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo | |

**ETIQUETA:**

FOIE GRAS
NATURAL DE PATO
NATURAL DUCK
FOIE GRAS

*Bloc*

*Cantidad neta / Net quantity:* 950 g

*Ingredientes: Hígado graso de pato 98%, agua, sal, pimienta blanca, conservador E-250 y antioxidante E-300*

*Ingredients: Duck liver 98%, water, salt, white pepper, preservative E-250 and antioxidant E-300*

| Información Nutricional por 100g<br>Nutrition Declaration per 100g | |
|---|---|
| *Valor energético/ Energy:* | 2.033 kJ<br>494 kcal |
| *Grasas/Fat:* | 53 g |
| *de las cuales saturadas/ of wich saturates:* | 23 g |
| *Hidratos de carbono/ Carbohydrate:* | 0,6 g |
| *de los cuales azúcares/ of wich sugars:* | 0 g |
| *Proteínas/Protein:* | 3,8 g |
| *Sal/Salt:* | 1,5 g |

Sin gluten / Gluten free

*Conservar en lugar fresco y seco*
*Keep in a cool, dry place*
*Una vez abierto, conservar en el frigorífico*
*Once opened, keep in the refrigerator*
*Lote - Consumir preferentemente antes del ver base del envase*
*Batch - Best before see base of pack*

FOIE GRAS
NATURAL DE PATO
NATURAL DUCK
FOIE GRAS

*Bloc*

*Cantidad neta / Net quantity:* 950 g

PROGUST, S.L.
Av. Mas Vilà, 102, n.1
17457 Riudellots de la Selva
Girona - España
www.imperia.es

APRUEBA: 13/10/2021

IMPERIA
PROGUST, S.L.

DIRECCIÓN DE CALIDAD

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | Código: ES 30088<br>Edición: 13<br>Fecha: 30/05/2022<br>Página 1 de 2 |
|---|---|---|
| | **ENTIER DE FOIE GRAS NATURAL DE PATO 300g (Vacío en caja-Peso Fijo)** | |

| **IMAGEN PRODUCTO:** | **Producto** | Entier de Foie gras Natural de Pato<br>➢ 300 g (Vacío en Caja) -peso fijo- |
|---|---|---|
| | **Composición** | ▪ Foie gras de pato<br>▪ Sal<br>▪ Pimienta blanca<br>▪ Conservador E-250 |
| | **Parámetros Microbiológicos** *(Reglamento 2073/2005 y criterios internos)* | ▪ Aeróbios mesófilos totales: <106 ufc/g<br>▪ S. aureus: <10 ufc/g<br>▪ Salmonella: ausencia/25g<br>▪ Listeria monocytogenes: ausencia/25g<br>▪ Enterobacterias: <102 ufc/g<br>▪ Clostridum sulfito reductores: <10 ufc/g |
| | **Parámetros físico-químicos** | ➢ NaCl: 0,5-2,5%<br>➢ Humedad: 28-40% |
| **Tratamiento tecnológico** | Pasteurización | |
| **Envase y Embalaje** | ➢ Bolsa retráctil de plástico en contacto directo con el producto, compuesta por: polietileno, etileno y polivinilideno<br>➢ Caja expositora 65x47x140mm compuesta por: folding dorso blanco e impreso por 2 tintas + barniz acrílico brillante y dorso plastificado de polipropileno. | |
| **Características organolépticas** | Color: propio del producto<br>Textura: carnosa<br>Sabor: potente, propio del producto | |
| **Información nutricional por 100g** | Valor energético: 2063kJ/501kcal, 53g · Grasas: 52g· de las cuales saturadas: 21g · Hidratos de carbono: 2g · de los cuales azúcares: 0,6g ·Proteínas: 7g · Sal: 1,4g. | |
| **Condiciones de utilización** | ➢ Consumo directo (previo lonchado en piezas enteras)<br>Retirar del frigorífico 15 min. antes de su degustación; cortar con un cuchillo de hoja fina, previamente bañada con agua caliente y secada. | |
| **Identificación de producto** | Número de referencia y de lote | |
| **Vida útil** | 4 meses | |
| **Comercialización** | Distribuidores | |
| **Instrucciones de conservación** | En refrigeración (Tª= 0-4 ºC) | |
| **Transporte** | En refrigeración (Tª= 0-4 ºC) | |
| **Alérgenos** *(Reglamento (UE) nº 1169/2011)* | Ausencia de alérgenos | |
| **OMG** *(Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003)* | Ausencia de OMG | |
| **Uso previsto** | Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo | |

**IMAGEN ETIQUETA:**

APRUEBA:

IMPERIA
PROGUST, S.L.

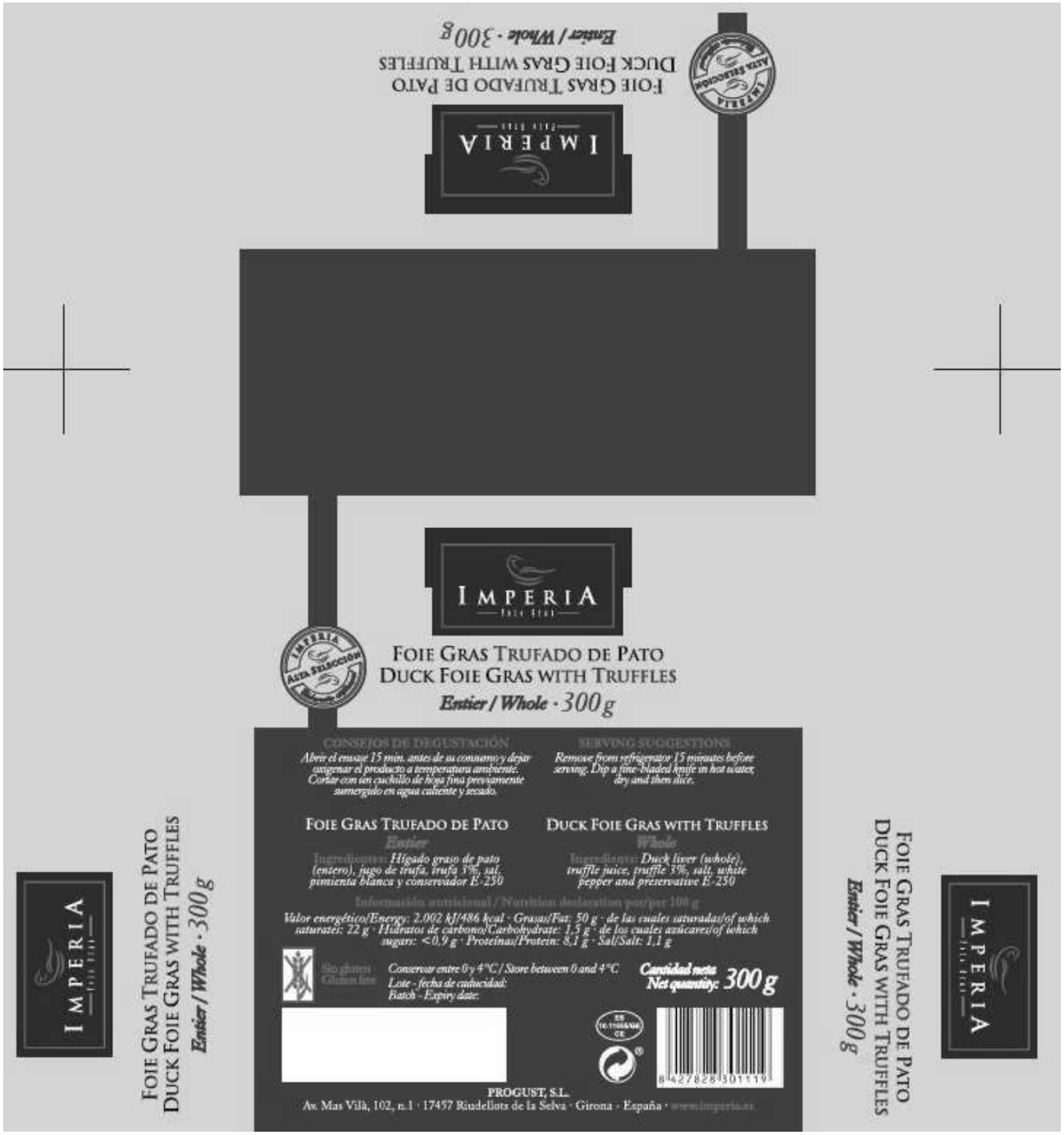
DIRECCIÓN DE CALIDAD

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br>**ENTIER DE FOIE GRAS TRUFADO DE PATO 300g (vacío en caja)** | Código: ES 30111<br>Edición: 12<br>Fecha: 18/02/19<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **IMAGEN PRODUCTO:**<br> <br> | **Producto** | Entier de Foie gras Trufado de Pato<br>➢ 300g (vacío en caja) - peso fijo |
| | **Composición** | ▪ Hígado graso de pato<br>▪ Trufa<br>▪ Jugo de trufa<br>▪ Sal<br>▪ Pimienta blanca<br>▪ Conservador E-250 |
| | **Parámetros Microbiológicos** *(Reglamento 2073/2005 y criterios internos)* | ➢ Aeróbios mesófilos totales: $<10^6$ ufc/g<br>➢ S. aureus: <10 ufc/g<br>➢ Salmonella: ausencia/25g<br>➢ Listeria monocytogenes: ausencia/25g<br>➢ Enterobacterias: $<10^2$ ufc/g<br>➢ Clostridum sulfito reductores: <10 ufc/g |
| **Parámetros físico-químicos** | ➢ Humedad: 28-40%<br>➢ NaCl: 0,5-2,5% | |
| **Tratamiento tecnológico** | Pasteurización | |
| **Envase y Embalaje** | ➢ Bolsa retráctil de plástico en contacto directo con el producto, compuesta por: polietileno, etileno y polivinilideno<br>➢ Caja expositora compuesta por: folding dorso blanco e impreso por 2 tintas + barniz acrílico brillante y dorso plastificado de polipropileno. | |
| **Características organolépticas** | Sabor: potenciado de foie gras con apreciación del característico sabor de la trufa.<br>Color: tonalidad beige con trocitos de trufa<br>Textura: carnosa | |
| **Información nutricional por 100g** | Valor energético: 2002kJ/486kcal, Grasas: 50g · de las cuales saturadas: 22g · Hidratos de carbono: 1,5g · de los cuales azúcares: <0,9g ·Proteínas: 8,1g · Sal: 1,1g. | |
| **Condiciones de utilización** | ➢ Consumo directo<br>Retirar del frigorífico 20 min. antes de su degustación; cortar con un cuchillo de hoja fina, previamente bañada con agua caliente y secada. | |
| **Identificación de producto** | Número de referencia y de lote | |
| **Vida útil** | 4 meses | |
| **Comercialización** | Distribuidores | |
| **Instrucciones de conservación** | En refrigeración (Tª= 0-4 ºC) | |
| **Transporte** | En refrigeración (Tª= 0-4 ºC) | |
| **OMG** *(Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003)* | No contiene OMG | |
| **Alergénicos** *(Reglamento (UE) nº 1169/2011).* | Ausencia de alérgenos | |
| **Uso previsto** | Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo | |

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br><br>ENTIER DE FOIE GRAS TRUFADO DE PATO 300g<br>(vacío en caja) | Código: ES 30111<br>Edición: 12<br>Fecha: 18/02/19<br>Página: 2 de 2 |
|---|---|---|

**IMAGEN ETIQUETA:**




APRUEBA:
Firmado digitalmente por Olga Ballell
Fecha: 2019.02.18 12:02:20 +01'00'
DIRECCIÓN DE CALIDAD

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓ TÈCNICA<br>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER POCHÉ MICUIT 350g | Codi: ES 30210<br>Edició: 15<br>Data: 18/02/19<br>Pàgina: 1 de 2 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **Imatge producte:**<br> <br> | **Producte** | Foie Gras d'Ànec Entier Poché Micuit<br>➢ 350g (buit en caixa) - pes fix |
| | **Composició** | ▪ Fetge gras d'ànec<br>▪ Vi dolç<br>▪ Sal<br>▪ Pebre blanc<br>▪ Conservador E-250 |
| | **Paràmetres Microbiològics** *(Reglament 2073/2005 i criteris interns)* | ▪ Aerobis mesòfils totals: ≤$10^6$ ufc/g<br>▪ Staphylococcus aureus: ≤10 ufc/g<br>▪ Salmonella: absència/25g<br>▪ Listeria monocytogenes: absència/25g<br>▪ Enterobactèries: ≤$10^2$ ufc/g<br>▪ Clostridis sulfito-reductors: ≤10 ufc/g |
| **Informació nutricional per 100g** | Valor energètic: 2386kJ/579 kcal · Greixos: 60g - dels quals saturats: 25g · Hidrats de carboni: 1,8g - dels quals sucres: 1,8g · Proteïnes: 7,5g · Sal: 0,6g | |
| **Tractament tecnològic** | Pasteurització | |
| **Característiques organolèptiques** | Aspecte: compacte i ferm. Color terrós i rosat<br>Sabor: notes fresques de cereals i delicades de fruits secs. Llarg, franc i persistent en via post-gustativa, amb matisos de licor.<br>Textura: vellutada, sedosa i envoltant, refinada carnositat. | |
| **Condicions d'utilització** | ➢ Producte llest pel consum.<br>Treure el producte de l'estoig sense retirar la bossa i deixar-lo reposar 20min a temperatura ambient. Obrir la bossa i tallar en porcions d'1cm amb un ganivet de fulla fina. Emplatar i servir. | |
| **Envàs** | ➢ Paper vegetal d'ús alimentari en contacte directe amb el producte.<br>➢ Bossa metàl·lica d'ús alimentari<br>➢ Caixa de cartró amb acabat mate | |
| **Identificació del producte** | Número de referència i de lot | |
| **Vida útil** | 3 mesos | |
| **Instruccions de conservació** | Mantenir en refrigeració entre 0 i 4ºC | |
| **Transport** | En refrigeració entre 0 i 4ºC | |
| **OMG** *(Reglaments 1829/2003 i 1830/2003)* | Absència d'OMG | |
| **Al·lèrgens** *(Reglament (UE) nº1169/2011)* | Absència d'al·lèrgens | |
| **Ús previst** | Indicat per a persones de qualsevol edat i condició sempre i quan no segueixin una dieta específica per la qual es restringeixi el seu consum. | |

APROVAT PER:

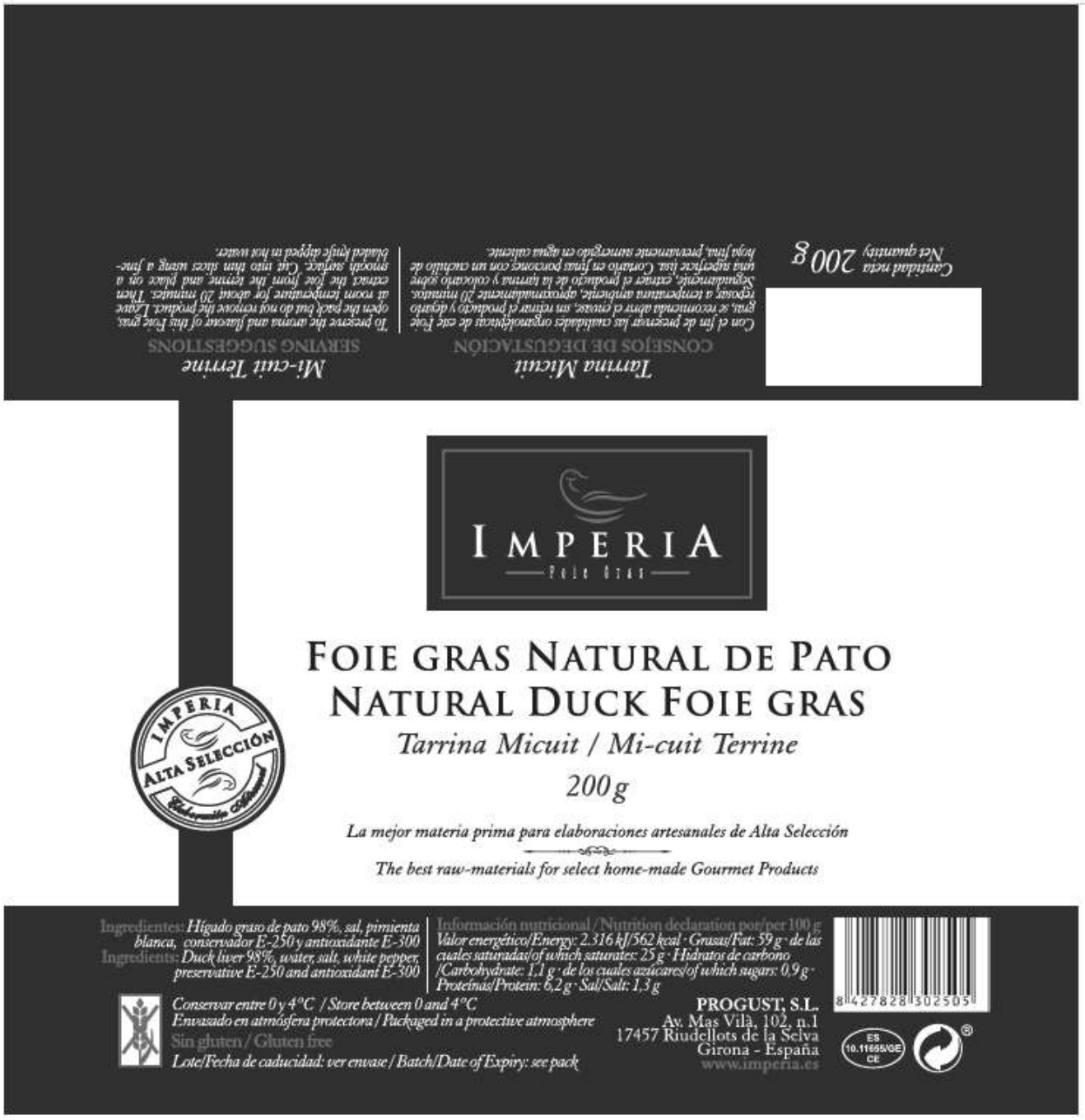
Firmado digitalmente por Olga Ballell
Fecha: 2019.02.18 12:13:50 +01'00'

DIRECCIÓ DE QUALITAT

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br>FOIE GRAS NATURAL DE PATO<br>TARRINA MICUIT 200g | Código: ES 30250<br>Edición: 14<br>Fecha: 20/06/19<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **IMAGEN PRODUCTO:**<br> <br> | **Producto** | Foie gras Natural de Pato Tarrina Micuit<br>➢ 200 g (peso fijo) |
| | **Composición** | ▪ Hígado graso de pato<br>▪ Sal<br>▪ Pimienta blanca<br>▪ Conservador E-250<br>▪ Antioxidante E-300 |
| | **Parámetros Microbiológicos** *(Reglamento 2073/2005 y criterios internos* | ➢ Aeróbios mesófilos totales: $<1x10^6$ ufc/g<br>➢ S. aureus: <10 ufc/g<br>➢ Salmonella: ausencia/25g<br>➢ Listeria monocytogenes: ausencia/25g<br>➢ Enterobacterias: $<10^2$ ufc/g<br>➢ Clostridum sulfito reductores: <10 ufc/g |
| | **Parámetros físico-químicos** | pH: 5,00-7,00 |
| | **Tratamiento tecnológico** | Pasteurización. |
| | **Características organolépticas** | Color: diversas tonalidades<br>Textura: mantecosa<br>Sabor: original del foie gras |
| **Envase y Embalaje** | ➢ Tarrina de plástico 132x75x38mm de polipropileno en contacto directo con el producto. Color transparente<br>➢ Lámina de aluminio de cierre 132x75 mm multicapa compuesta por: PET, Aluminio. OPA y CPP<br>➢ Funda con cinta adhesiva 223x156mm Uso: apto para horno microondas y para congelación<br>*Envasado en atmósfera protectora* | |
| **Información nutricional por 100g** | Valor energético: 2.316kJ/562kcal · Grasas: 59g· de las cuales saturadas: 25g · Hidratos de carbono: 1,1g · de los cuales azúcares: 0,9g ·Proteínas: 6,2g · Sal: 1,3g. | |
| **Condiciones de utilización** | ➢ Consumo directo.<br>Se recomienda abrir el envase, sin retirar el producto y dejarlo reposar, a temperatura ambiente, aproximadamente 20 minutos. Seguidamente, extraer el producto de la terrina y colocarlo sobre una superfície lisa. Cortarlo en finas porciones con un cuchillo de hoja fina, previamente sumergido en agua caliente. | |
| **Identificación de producto** | Número de referencia y de lote | |
| **Vida útil** | 8 meses | |
| **Comercialización** | Distribuidores (venta a Restauración y Charcuterías) | |
| **Instrucciones de conservación** | En refrigeración (Tª= 0-4 ºC) | |
| **Transporte** | En refrigeración (Tª= 0-4 ºC) | |
| **OMG** *(Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003)* | No contiene OMG | |
| **Alergénicos** *(Reglamento (UE) nº 1169/2011).* | Ausencia de alérgenos | |
| **Uso previsto** | Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo | |

**IMAGEN ETIQUETA:**




| APROBADO POR: |
|---|
| DIRECCIÓN DE CALIDAD |

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | Código: ES 30251<br>Edición: 08<br>Fecha: 20/06/19<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|
| | **FOIE GRAS NATURAL DE PATO TARRINA MICUIT 1kg aprox. (tarrina termo-sellada)** | |

| | | |
|---|---|---|
| **IMAGEN PRODUCTO:**<br> | **Producto** | Foie gras Natural de Pato Tarrina Micuit<br>➢ 1kg aprox. - tarrina termo-sellada |
| | **Composición** | ▪ Hígado graso de pato<br>▪ Sal<br>▪ Pimienta blanca<br>▪ Conservador E-250<br>▪ Antioxidante E-300 |
| | **Parámetros microbiológicos** *(Reglamento 2073/2005 y criterios internos)* | ➢ Aeróbios mesófilos totales: $<10^6$ ufc/g<br>➢ S. aureus: <10 ufc/g<br>➢ Salmonella: ausencia/25g<br>➢ Listeria monocytogenes: ausencia/25g<br>➢ Enterobacterias: $<10^2$ ufc/g<br>➢ Clostridum sulfito reductores: <10 ufc/g |
| | **Tratamiento tecnológico** | Pasteurización. |
| **Envase y Embalaje** | ➢ Tarrina de plástico 212x103x72mm de polipropileno en contacto directo con el producto<br>➢ Lámina de aluminio de cierre multicapa<br>*Envasado en atmósfera protectora* | |
| **Características organolépticas** | Color: diversas tonalidades<br>Textura: mantecosa<br>Sabor: original del foie gras | |
| **Información nutricional por 100g** | Valor energético: 2.316kJ/562kcal · Grasas: 59g · de las cuales saturadas: 25g · Hidratos de carbono: 1,1g · de los cuales azucares: 0,9g · Proteínas: 6,2 · Sal: 1,3g | |
| **Condiciones de utilización** | ➢ Consumo directo.<br>➢ Se recomienda abrir el envase, sin retirar el producto y dejarlo reposar, a temperatura ambiente, aproximadamente 20 minutos. Seguidamente, extraer el producto de la tarrina y colocarlo sobre una superficie lisa. Cortarlo en finas porciones con un cuchillo de hoja fina, previamente sumergido en agua caliente. | |
| **Identificación del producto** | Número de referencia y de lote | |
| **Vida útil** | 6 meses | |
| **Comercialización** | Distribuidores | |
| **Instrucciones de conservación** | En refrigeración ($T^a$= 0-4 ºC) | |
| **Transporte** | En refrigeración ($T^a$= 0-4 ºC) | |
| **ALERGÉNICOS** *(Reglamento (UE) nº 1169/2011)* | Ausencia de alérgenos | |
| **OMG** *(Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003)* | Ausencia de OMG | |
| **Uso previsto** | Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo | |

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br>FOIE GRAS NATURAL DE PATO TARRINA MICUIT 1kg aprox. (tarrina termo-sellada) | Código: ES 30251<br>Edición: 08<br>Fecha: 20/06/19<br>Página: 2 de 2 |
|---|---|---|

**IMAGEN ETIQUETA:**

| APRUEBA:<br><br><br>DIRECCIÓN DE CALIDAD |
|---|

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | Código: ES 30255<br>Edición: 11<br>Fecha: 20/06/19<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|
| | **FOIE GRAS DE PATO TARRINA MICUIT CON HIGOS - 200g - (tarrina termo-sellada)** | |

| | | |
|---|---|---|
| **IMAGEN PRODUCTO:**<br> <br> | **Producto** | Foie gras de Pato Tarrina Micuit con Higos<br>➢ 200g - peso fijo |
| | **Composición** | ▪ Hígado graso de pato<br>▪ Higos en almíbar (higos, azúcar, agua)<br>▪ Sal<br>▪ Pimienta blanca<br>▪ Conservador E-250<br>▪ Antioxidante E-300 |
| | **Parámetros Microbiológicos** *(Reglamento 2073/2005 y criterios internos)* | ➢ Aeróbios mesófilos totales: $<10^6$ ufc/g<br>➢ S. aureus: <10 ufc/g<br>➢ Salmonella: ausencia/25g<br>➢ Listeria monocytogenes: ausencia/25g<br>➢ Enterobacterias: $<10^2$ ufc/g<br>➢ Clostridum sulfito reductores: <10 ufc/g |
| | **Parámetros físico-químicos** | pH: 4,5-6,5 |
| | **Tratamiento tecnológico** | Pasteurización |
| **Envase y Embalaje** | ➢ Tarrina de plástico 132x75x38mm de polipropileno en contacto directo con el producto. Color transparente<br>➢ Lámina de aluminio de cierre 132x75 mm multicapa compuesta por: PET, Aluminio. OPA y CPP<br>➢ Funda con cinta adhesiva 223x156mm Uso: apto para horno microondas y para congelación<br>*Envasado en atmósfera protectora* | |
| **Características organolépticas** | Aspecto: típico de foie gras con franjas de higos<br>Sabor: original del foie gras contrastando con el de los higos<br>Color: propio del producto | |
| **Información nutricional por 100g** | Valor energético: 2059kJ/499kcal, Grasas: 49g · de las cuales saturadas: 21g · Hidratos de carbono: 9,2g · de los cuales azúcares: 7,1g ·Proteínas: 4,9g · Sal: 1,2g. | |
| **Condiciones de utilización** | ➢ Consumo directo.<br>Con el fin de preservar las cualidades organolépticas de este Foie gras, se recomienda abrir el envase, sin retirar el producto y dejarlo reposar, a temperatura ambiente, aproximadamente 20 minutos. Seguidamente, extraer el producto de la tarrina y colocarlo sobre una superficie lisa. Cortarlo en finas porciones con un cuchillo de hoja fina, previamente sumergido en agua caliente. | |
| **Identificación de producto** | Número de referencia y de lote | |
| **Vida útil** | 8 meses | |
| **Comercialización** | Distribuidores | |
| **Instrucciones de conservación** | En refrigeración (Tª= 0-4 ºC) | |
| **Transporte** | En refrigeración (Tª= 0-4 ºC) | |
| **OMG** *(Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003)* | No contiene OMG | |
| **Alergénicos** *(Reglamento (UE) nº 1169/2011).* | Ausencia de alérgenos | |
| **Uso previsto** | Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo | |

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br><br>FOIE GRAS DE PATO TARRINA MICUIT CON HIGOS - 200g - (tarrina termo-sellada) | Código: ES 30255<br>Edición: 11<br>Fecha: 20/06/19<br>Página: 2 de 2 |
|---|---|---|

**IMAGEN ETIQUETA:**

| APRUEBA: |
|---|
| DIRECCIÓN DE CALIDAD |

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br>**MOUSSE DE FOIE GRAS DE PATO**<br>**950g (Lata)** | Código: ES 50010<br>Edición: 19<br>Fecha: 30/03/18<br>Página: 1 de 3 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **IMAGEN PRODUCTO:**<br> <br> | **Producto** | Mousse de Foie Gras de Pato<br>➢ 950g (Lata) - peso fijo – |
| | **Composición** | ▪ Hígado graso de pato<br>▪ Grasa de pato<br>▪ Hígado de ave<br>▪ Leche<br>▪ Huevo pasteurizado<br>▪ Sal<br>▪ Pimienta blanca<br>▪ Conservador E-250<br>▪ Antioxidante E-300 |
| | **Parámetros microbiológicos** *(Reglamento 2073/2005 y criterios internos)* | ➢ *Listeria*: ausencia/25g<br>*Pruebas de estabilidad según procedimiento interno* |
| | **Parámetros físico-químicos** | pH: 5,00- 7,00 |
| **Tratamiento tecnológico** | Conserva esterilizada | |
| **Características organolépticas** | Aspecto: propio del producto<br>Textura: esponjosa<br>Sabor: propio del producto | |
| **Información nutricional por 100g** | Valor energético: 1.719kJ/417kcal · Grasas: 43g · de las cuales saturadas: 15 · Hidratos de carbono: 1g · de los cuales azúcares: 1g · Proteínas: 7,6g · Sal: 1g | |
| **Envase y Embalaje** | Lata redonda de metal revestido de hojalata 73x260mm, compuesta por:<br>➢ <u>Cuerpo:</u><br>Barniz interior: poliéster oro<br>Barniz exterior: T30<br>➢ <u>Fondo</u><br>Barniz interior: poliéster oro<br>Barniz exterior: epoxi oro | |
| **Condiciones de utilización** | Dos horas antes de consumir, enfriar introduciéndolo en el frigorífico. Abrir el envase unos 10 minutos antes de su consumo y dejar oxigenar el producto a temperatura ambiente. | |
| **Identificación de producto** | Número de referencia y de lote | |
| **Vida útil** | 4 años | |
| **Instrucciones de conservación** | Temperatura ambiente (lugar fresco y seco) | |
| **Transporte** | Temperatura ambiente | |
| **OMG** *(Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003)* | Ausencia de OMG | |
| **Alergénicos** *(Reglamento (UE) nº1169/2011).* | - Huevos y productos a base de huevo.<br>- Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | |
| **Uso previsto** | Indicado para personas de cualquier edad y condición, a excepción de personas alérgicas a las sustancias indicadas. | |

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br>MOUSSE DE FOIE GRAS DE PATO<br>950g (Lata) | Código: ES 50010<br>Edición: 19<br>Fecha: 30/03/18<br>Página: 2 de 3 |
|---|---|---|

**IMAGEN ETIQUETA:**

APRUEBA:

Firmado digitalmente por Olga Ballell
Fecha: 2018.03.30 14:37:36 +02'00'

D. CALIDAD

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br><br>JAMÓN CURADO DE PATO - LONCHEADO | Código: ES 60011<br>Edición: 20<br>Fecha: 30/05/2022<br>Página 1 de 2 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **IMAGEN PRODUCTO:**<br> | **Producto** | Jamón Curado de Pato<br>➢ Bandeja – 500g (Vacío) - (peso variable) |
| | **Composición** | ▪ Magret de pato<br>▪ Sal<br>▪ Lactosa<br>▪ Azúcar<br>▪ Pimienta negra<br>▪ Conservadores E-250 y E-252<br>▪ Antioxidante E-301 |
| | **Parámetros Microbiológicos**<br>*(Reglamento 2073/2005 y criterios internos)* | ➢ Aeróbios mesófilos totales: $<10^8$ ufc/g<br>➢ S. aureus: <10 ufc/g<br>➢ Salmonella: ausencia/25g<br>➢ Listeria monocytogenes: ausencia/25g<br>➢ Enterobacterias: $<10^3$ ufc/g<br>➢ Clostridum sulfito reductores: <10 ufc/g |
| **Parámetros físico-químicos** | ➢ E-250 (residual): máx. 100 ppm<br>➢ E-252 (residual): máx. 250 ppm<br>➢ Humedad: 27-39%<br>➢ NaCl: 2-5%<br>➢ aw: <0,92 | |
| **Tratamiento tecnológico** | Curación | |
| **Envase y Embalaje** | ➢ Base de papel alimentario<br>➢ Exteriormente bolsa de plástico alimentario multicapa (140x270mm) al vacío compuesto por:<br>• Poliamida en el interior (Durethan)<br>• Adherente en el centro (Nucrel)<br>• Surlyn en el exterior | |
| **Características organolépticas** | Aspecto: propio del producto<br>Sabor: suave y natural<br>Textura: melosa y delicada. | |
| **Información nutricional por 100g** | Valor energético: 2.122kJ/513kcal · Grasas: 47g · de las cuales saturadas: 15 · Hidratos de carbono: <0,5g · de los cuales azúcares: <0,5g · Proteínas: 22g · Sal: 3,4g | |
| **Condiciones de utilización** | ➢ Consumo directo.<br>Abrir el envase unos 15 minutos antes de su consumo y dejar oxigenar el producto a temperatura ambiente. | |
| **Identificación de producto** | Número de referencia y de lote | |
| **Vida útil** | 6 meses | |
| **Instrucciones de conservación** | En refrigeración (Tª = 0-4 ºC) | |
| **Transporte** | En refrigeración (Tª = 0-4 ºC) | |
| **OMG** *(Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003)* | Ausencia de OMG | |
| **Alérgenos** *(Reglamento (UE) nº1169/2011).* | Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | |
| **Uso previsto** | Indicado para personas de cualquier edad y condición, a excepción de: mujeres embarazadas, personas hipertensas y personas alérgicas a la lactosa y siempre y cuando no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo. | |

**IMAGEN ETIQUETA:**

APRUEBA:

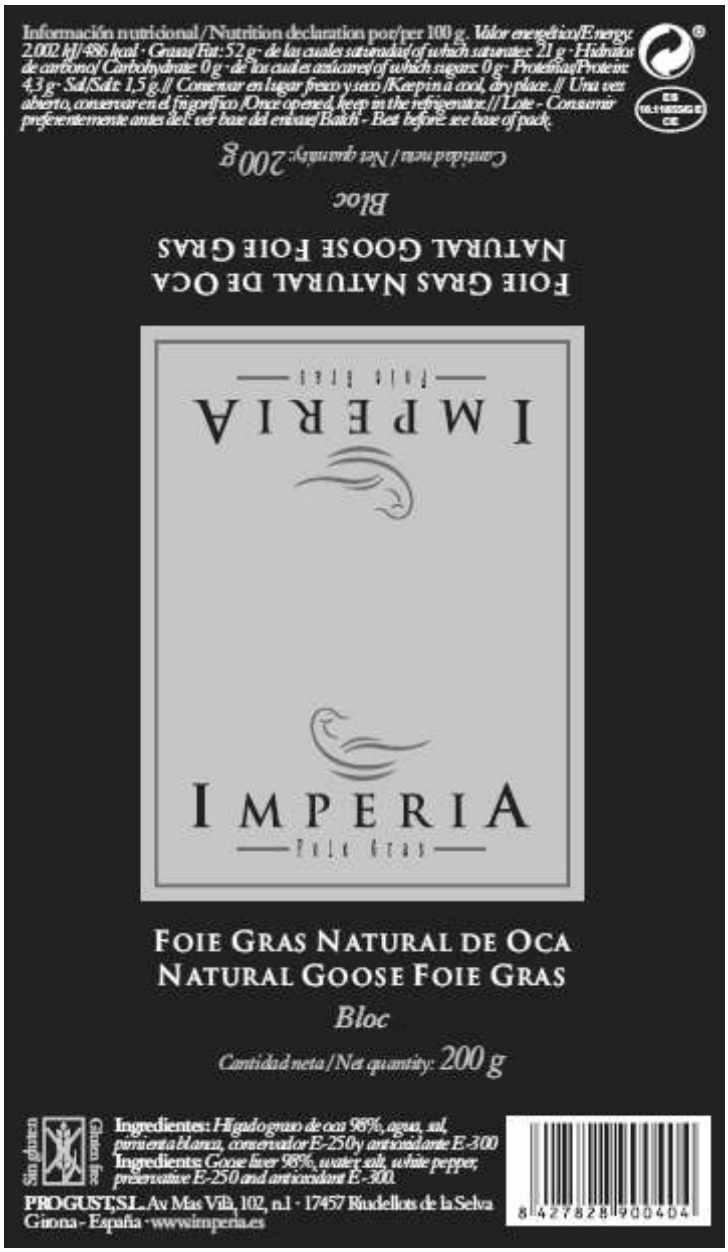
PROGUST, S.L.

DIRECCIÓN DE CALIDAD

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br>**BLOC DE FOIE GRAS NATURAL DE OCA 200g (Lata)** | Código: ES 90040<br>Edición: 16<br>Fecha: 13/10/2021<br>Página **1** de **2** |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **IMAGEN PRODUCTO:**<br> | **Producto** | Bloc de Foie Gras Natural de Oca<br>➢ 200g (Lata) - peso fijo |
| | **Composición** | ▪ Hígado graso de oca 98%<br>▪ Agua<br>▪ Sal<br>▪ Pimienta blanca<br>▪ Conservador E-250<br>▪ Antioxidante E-300 |
| | **Parámetros microbiológicos** *(Reglamento 2073/2005 y criterios internos)* | ➢ *Listeria*: ausencia/25g<br>*Pruebas de estabilidad según procedimiento interno* |
| **Parámetros físico-químicos** | pH: 5,00- 7,00 | |
| **Tratamiento tecnológico** | Conserva esterilizada | |
| **Envase y Embalaje** | Lata trapezoidal de 54/49x106mm de uso alimentario compuesta por:<br>➢ Metal revestido de hojalata de 0,22 mm de espesor.<br>➢ *Cuerpo/Fondo:*<br>Barniz interior: poliéster oro<br>Barniz exterior: epoxi oro | |
| **Características organolépticas** | Aspecto: superficie lisa y fina<br>Textura: cremosa<br>Sabor: entrada en boca sutil y un sabor persistente, una vez degustado el producto | |
| **Información nutricional por 100g** | Valor energético: 2.002kJ/486kcal · Grasas: 50g · de las cuales saturadas: 21g · Hidratos de carbono: 0g · de los cuales azúcares: 0g ·Proteínas: 4,3g · Sal: 1,5g. | |
| **Condiciones de utilización** | Dos horas antes de consumir, enfriar introduciéndolo en el frigorífico. Abrir el envase unos 10 minutos antes de su consumo y dejar oxigenar el producto a temperatura ambiente. | |
| **Identificación de producto** | Número de referencia y de lote | |
| **Vida útil** | 4 años | |
| **Comercialización** | Distribuidores | |
| **Instrucciones de conservación** | Temperatura ambiente (lugar fresco y seco) | |
| **Transporte** | Temperatura ambiente | |
| **OMG** *(Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003)* | Ausencia de OMG | |
| **Alérgenos** *(Reglamento (UE) nº 1169/2011).* | Ausencia de alérgenos | |
| **Uso previsto** | Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo | |

**IMAGEN ETIQUETA:**




APRUEBA: 13/10/2021

IMPERIA Foie Gras
PROGUST, S.L.

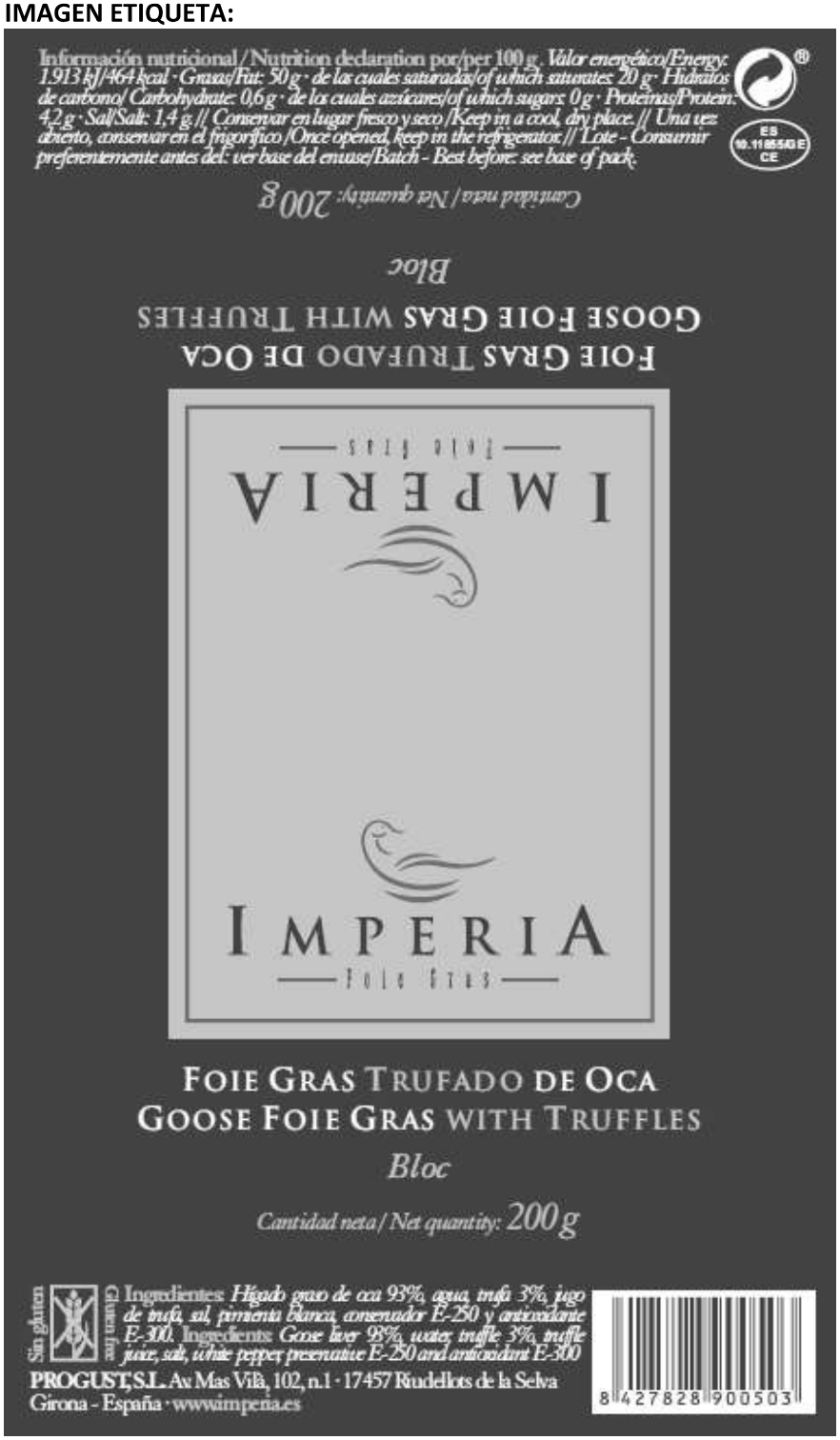
DIRECCIÓN DE CALIDAD

| PROGUST, S.L. | **ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**<br>**BLOC DE FOIE GRAS TRUFADO DE OCA 200g (Lata)** | Código: ES 90050<br>Edición: 16<br>Fecha: 13/10/2021<br>Página **1** de **2** |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **IMAGEN PRODUCTO:**<br> | **Producto** | Bloc de Foie Gras Trufado de Oca<br>➢ 200g (Lata) - peso fijo |
| | **Composición** | ▪ Hígado graso de oca 93%<br>▪ Agua<br>▪ Trufa 3%<br>▪ Jugo de trufa<br>▪ Sal<br>▪ Pimienta blanca<br>▪ Conservador E-250<br>▪ Antioxidante E-300 |
| | **Parámetros microbiológicos** *(Reglamento 2073/2005 y criterios internos)* | ➢ *Listeria*: ausencia/25g<br>*Pruebas de estabilidad según procedimiento interno* |
| **Parámetros físico-químicos** | pH: 5,00- 7,00 | |
| **Tratamiento tecnológico** | Conserva esterilizada | |
| **Envase y Embalaje** | Lata trapezoidal de 54/49x106mm de uso alimentario compuesta por:<br>➢ Metal revestido de hojalata de 0,22 mm de espesor.<br>➢ *Cuerpo/Fondo:*<br>Barniz interior: poliéster oro<br>Barniz exterior: epoxi oro | |
| **Características organolépticas** | Aspecto: suave color beige oscuro por su composición de trufa y tonalidad regular<br>Textura: pasta cremosa y fina con delicada porción de trufa<br>Sabor: entrada en boca sutil y un sabor persistente, una vez degustado el producto, con apreciación del característico sabor de la trufa. | |
| **Información nutricional por 100g** | Valor energético: 1.913kJ/464kcal · Grasas: 50g · de las cuales saturadas: 20 · Hidratos de carbono: 0,6g · de los cuales azúcares: 0g · Proteínas: 4,2g · Sal: 1,4g | |
| **Condiciones de utilización** | Dos horas antes de consumir, enfriar introduciéndolo en el frigorífico. Abrir el envase unos 10 minutos antes de su consumo y dejar oxigenar el producto a temperatura ambiente. | |
| **Identificación de producto** | Número de referencia y de lote | |
| **Vida útil** | 4 años | |
| **Comercialización** | Distribuidores | |
| **Instrucciones de conservación** | Temperatura ambiente (lugar fresco y seco) | |
| **Transporte** | Temperatura ambiente | |
| **OMG** *(Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003)* | Ausencia de OMG | |
| **Alérgenos** *(Reglamento (UE) nº 1169/2011).* | Ausencia de alérgenos | |
| **Uso previsto** | Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo | |

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br>BLOC DE FOIE GRAS TRUFADO DE OCA<br>200g (Lata) | Código: ES 90050<br>Edición: 16<br>Fecha: 13/10/2021<br>Página **2** de **2** |
|---|---|---|

**IMAGEN ETIQUETA:**




APRUEBA: 13/10/2021

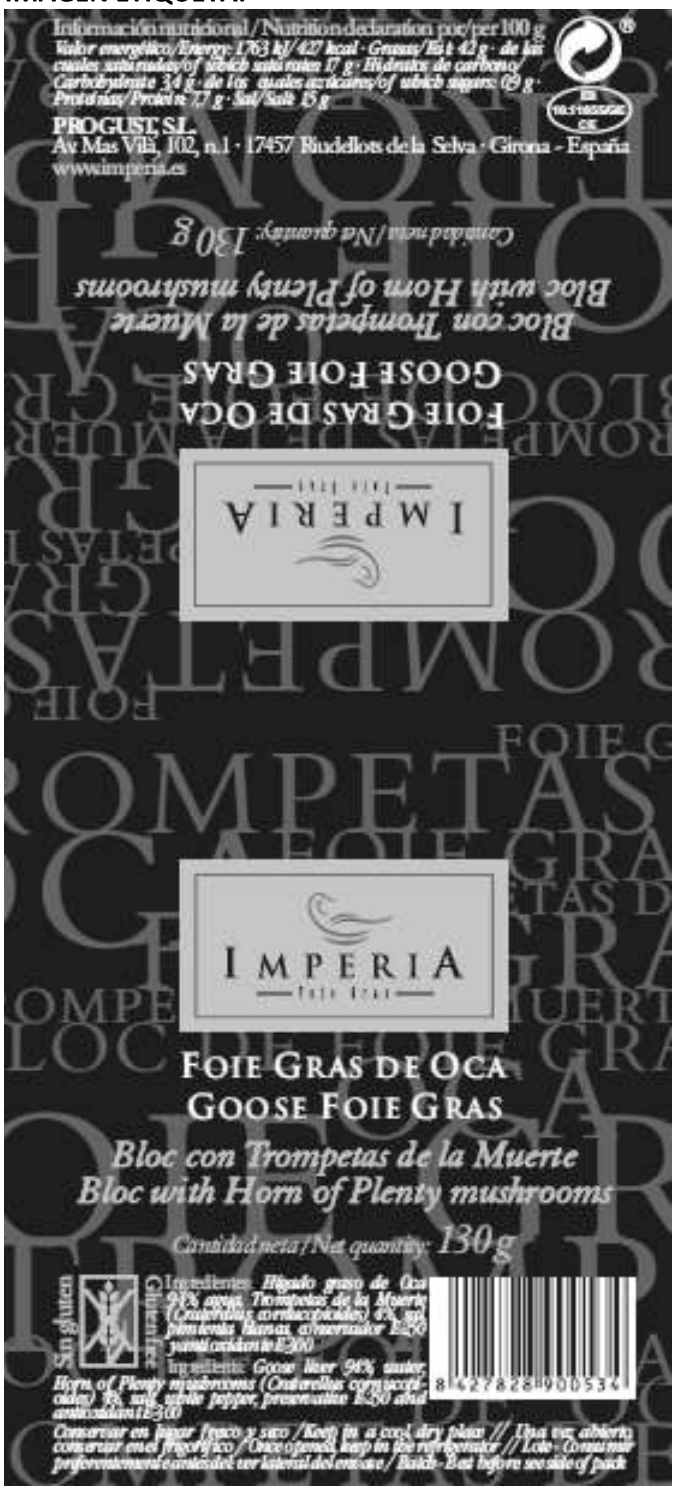
IMPERIA Foie Gras
PROGUST, S.L.

DIRECCIÓN DE CALIDAD

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | Código: ES 90053<br>Edición: 13<br>Fecha: 13/10/2021<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|
| | **BLOC DE FOIE GRAS DE OCA CON TROMPETAS DE LA MUERTE 130g (Lata)** | |

| | | |
|---|---|---|
| **IMAGEN PRODUCTO:**<br> | **Producto** | Bloc de Foie Gras de Oca con Trompetas de la Muerte<br>➢ 130g (Lata) - (Peso fijo) |
| | **Composición** | ▪ Hígado graso de Oca 94%<br>▪ Agua<br>▪ Trompetas de la Muerte *(Craterellu cornucopioides)* 4%<br>▪ Sal<br>▪ Pimienta blanca<br>▪ Conservador E-250<br>▪ Antioxidante E-300 |
| | **Parámetros microbiológicos** *(Reglamento 2073/2005 y criterios internos)* | ➢ *Listeria*: ausencia/25g<br>*Pruebas de estabilidad según procedimiento interno* |
| **Parámetros físico-químicos** | pH: 5,00 - 7,00 | |
| **Tratamiento tecnológico** | Conserva esterilizada | |
| **Envase y Embalaje** | Lata trapezoidal de 54/49x75mm de uso alimentario compuesta por:<br>Metal revestido de hojalata de 0,22 mm de espesor.<br>➢ *Cuerpo/Fondo:*<br>Barniz interior: poliéster oro<br>Barniz exterior: epoxi oro | |
| **Características organolépticas** | Aspecto: pasta compacta y fina, de color beige oscuro, con pedacitos de trompetas de la muerte<br>Sabor: apreciación del exclusivo sabor de las trompetas de la muerte.<br>Olor: propio del producto. | |
| **Información nutricional por 100g** | Valor energético: 1.763kJ/427kcal · Grasas: 42g · de las cuales saturadas: 17g · Hidratos de carbono: 3,4g · de los cuales azúcares: 0,9g · Proteínas: 7,7g · Sal: 1,5g | |
| **Condiciones de utilización** | Dos horas antes de consumir, enfriar introduciéndolo en el frigorífico. Abrir el envase unos 10 minutos antes de su consumo y dejar oxigenar el producto a temperatura ambiente. | |
| **Identificación de producto** | Número de referencia y de lote | |
| **Vida útil** | 4 años | |
| **Comercialización** | Distribuidores | |
| **Instrucciones de conservación** | Temperatura ambiente (lugar fresco y seco) | |
| **Transporte** | Temperatura ambiente | |
| **OMG** *(Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003)* | Ausencia de OMG | |
| **Alérgenos** *(Reglamento (UE) nº1169/2011).* | Ausencia de alérgenos | |
| **Uso previsto** | Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo | |

**IMAGEN ETIQUETA:**




APRUEBA: 13/10/2021

IMPERIA
PROGUST, S.L.

DIRECCIÓN DE CALIDAD

| PROGUST, S.L. | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA<br>FOIE GRAS NATURAL DE OCA<br>TARRINA MICUIT 200g | Código: ES 90150<br>Edición: 08<br>Fecha: 08/02/18<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **IMAGEN PRODUCTO:**<br> <br> | **Producto** | Foie gras de Oca Tarrina Micuit<br>➢ 200g-peso fijo- |
| | **Composición** | ▪ Hígado graso de Oca<br>▪ Sal<br>▪ Pimienta blanca<br>▪ Conservador E-250<br>▪ Antioxidante E-300 |
| | **Parámetros microbiológicos** *(Reglamento 2073/2005 y criterios internos)* | ➢ Aeróbios mesófilos totales: $<10^6$ ufc/g<br>➢ S. aureus: <10 ufc/g<br>➢ Salmonella: ausencia/25g<br>➢ Listeria monocytogenes: ausencia/25g<br>➢ Enterobacterias: $<10^2$ ufc/g<br>➢ Clostridum sulfito reductores: <10 ufc/g |
| | **Parámetros físico-químicos** | pH: 5,00- 7,00 |
| | **Tratamiento tecnológico** | Pasteurización |
| **Envase y Embalaje** | ➢ Tarrina de plástico 132x75x38mm en contacto directo con el producto<br>Material: polipropileno de primera calidad apta para alimentos<br>Color: transparente<br>Uso: apto para horno microondas<br>➢ Lámina de aluminiomulticapa compuesta por: PET, ALU, OPA y CPP<br>➢ Funda corredera con cinta adhesiva 215x156mm | |
| **Características organolépticas** | Aspecto: diversas tonalidades<br>Textura: mantecosa<br>Sabor: original del foie gras de oca | |
| **Información nutricional por 100g** | Valor energético: 1772kJ/429kcal, Grasas: 42g · de las cuales saturadas: 17g · Hidratos de carbono: 3,7g · de los cuales azúcares: 1,9g ·Proteínas: 9,3g · Sal: 1,1g. | |
| **Condiciones de utilización** | Dos horas antes de consumir, enfriar introduciéndolo en el frigorífico. Abrir el envase unos 10 minutos antes de su consumo y dejar oxigenar el producto a temperatura ambiente. | |
| **Identificación de producto** | Número de referencia y de lote | |
| **Vida útil** | 3 meses | |
| **Comercialización** | Distribuidores | |
| **Instrucciones de conservación** | En refrigeración (Tª= 0-4 ºC) | |
| **Transporte** | En refrigeración (Tª= 0-4 ºC) | |
| **OMG** *(Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003)* | No contiene OMG | |
| **Alergénicos** *(Reglamento (UE) nº 1169/2011).* | Ausencia de alérgenos | |
| **Uso previsto** | Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo | |

**IMAGEN ETIQUETA:**

| APRUEBA: |
|---|
| DIRECCIÓN DE CALIDAD |