

| FICHA TÉCNICA: PATÉ BRETÓN A LA PIMIENTA | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|---------------------|---------------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------|-------------------|-------------------------|------------------------------|-------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Denominación del producto Paté Bretón a la pimienta – nuevo formato | Código 1109 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Descripción del producto Producto cárnico tratado por el calor, elaborado con carne, grasa e hígado de cerdo, especias naturales y aditivos y picado finamente. Una vez cocido, se decora con gelatina, pimienta negra molida y naranja natural. Se protege con un envase. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Características organolépticas Color: Sonrosado Aroma: a la pimienta Sabor: característico del producto Aspecto externo: adornado con gelatina, pimienta negra molida y naranja. Aspecto al corte: susceptible de utilizar para untar Consistencia: firme | Características microbiológicas <i>Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15/11/05</i> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;"><i>Aerobios mesófilos totales</i></td> <td style="text-align: right;"><i><5 x 10⁵ UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Anaerobios mesófilos totales</i></td> <td style="text-align: right;"><i><5 x 10⁴ UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Enterobacteriaceae</i></td> <td style="text-align: right;"><i><10 UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Coliformes fecales</i></td> <td style="text-align: right;"><i><10 UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td style="text-align: right;"><i>< 500 UFC/g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td style="text-align: right;"><i>ausencia en 25 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td style="text-align: right;"><i>ausencia en 10 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td style="text-align: right;"><i>ausencia en 25 g</i></td> </tr> </table> | <i>Aerobios mesófilos totales</i> | <i><5 x 10⁵ UFC/g</i> | <i>Anaerobios mesófilos totales</i> | <i><5 x 10⁴ UFC/g</i> | <i>Enterobacteriaceae</i> | <i><10 UFC/g</i> | <i>Coliformes fecales</i> | <i><10 UFC/g</i> | <i>Escherichia coli</i> | <i>< 500 UFC/g</i> | <i>Salmonella</i> | <i>ausencia en 25 g</i> | <i>Staphylococcus aureus</i> | <i>ausencia en 10 g</i> | <i>Listeria monocytogenes</i> | <i>ausencia en 25 g</i> |
| <i>Aerobios mesófilos totales</i> | <i><5 x 10⁵ UFC/g</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Anaerobios mesófilos totales</i> | <i><5 x 10⁴ UFC/g</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Enterobacteriaceae</i> | <i><10 UFC/g</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Coliformes fecales</i> | <i><10 UFC/g</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Escherichia coli</i> | <i>< 500 UFC/g</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Salmonella</i> | <i>ausencia en 25 g</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | <i>ausencia en 10 g</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | <i>ausencia en 25 g</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ingredientes Carne e hígado de cerdo, corteza de cerdo, agua, sal, fécula de patata, dextrosa, proteína de origen animal, proteína de soja , especias naturales, aroma, antioxidantes (E-301, E-316, E-326), conservantes (E-250, E-202, E-262), emulgente (E- 451i), estabilizante (E-415), potenciador del sabor (E-621) y colorante (E-120). Cobertura exterior: agua, sal, gelatina, antioxidante (E-316), conservante (E-200) y pimienta. | Características Físico-químicas <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Valor energético (por 100g)</td> <td style="text-align: right;">1037KJ / 250 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas totales</td> <td style="text-align: right;">19,4 g</td> </tr> <tr> <td>Saturadas</td> <td style="text-align: right;">7,6 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td style="text-align: right;">5,5 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td style="text-align: right;">0,8 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: right;">10,4 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td style="text-align: right;">2,3 g</td> </tr> </table> | Valor energético (por 100g) | 1037KJ / 250 Kcal | Grasas totales | 19,4 g | Saturadas | 7,6 g | Hidratos de Carbono | 5,5 g | Azúcares | 0,8 g | Proteínas | 10,4 g | Sal | 2,3 g | | |
| Valor energético (por 100g) | 1037KJ / 250 Kcal | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas totales | 19,4 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Saturadas | 7,6 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de Carbono | 5,5 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares | 0,8 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas | 10,4 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal | 2,3 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Presentación, etiquetado y embalaje Envasado al vacío y dentro de una tarrina Peso por unidad: 1 kgs aprox Envase secundario: caja de cartón nº 2 Piezas por caja: 8 p. Kg. Caja: 8 kg aprox. Cajas por palé: 64 c EAN13: 812038011095 Etiqueta: exterior. Leyenda de la etiqueta: denominación del producto, identificación del fabricante, RGS del fabricante, lista de ingredientes, fecha de consumopreferente, condiciones de conservación y número de lote. | Condiciones de conservación y utilización Por tratarse de un producto cocido debe conservarse en refrigeración, entre 0 y 8 ° C. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fechas de caducidad Tiempo de conservación de 150 días a partir de la fecha de fabricación. Una vez abierto debe consumirse en un máximo de 5 días | El fabricante declara que todas las carnes que utiliza para la elaboración de sus productos, proceden de mataderos y salas de despiece españoles autorizados. | | | | | | | | | | | | | | | | |

ALERGENOS

El fabricante garantiza que este producto está libre de gluten y derivados lácteos.

CERTIFICADO OGM

El fabricante declara que este producto o cualquier de sus ingredientes:

1. No es, ni contiene, ni está compuesto ni ha sido producido a partir de OGM según el reglamento de la CE Nº 1829/2003.
2. Que la eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera los valores establecidos en el reglamento antes citado.

FICHA TÉCNICA: PATÉ BRETÓN A LA PIMIENTA

En el cuadro siguiente se enumeran los ingredientes, coadyuvantes o cargas que se han considerado alérgenos y cuyo etiquetado es obligatorio según el Reglamento 1169/2011

| | Presencia en la referencia | | Presencia en la planta de elaboración | |
|---|----------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|
| | Presencia o ausencia | Ingrediente/ sustancia afectado | Presencia o ausencia | Ingrediente/ sustancia afectada |
| Cereales con gluten y productos a base de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. | AUSENCIA | | AUSENCIA | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos. | AUSENCIA | | AUSENCIA | |
| Huevos y productos a base de huevos. | AUSENCIA | | AUSENCIA | |
| Pescado y productos a base de pescado. | AUSENCIA | | AUSENCIA | |
| Cacahuets et productos a base de cacahuets. | AUSENCIA | | AUSENCIA | |
| Soja y productos a base de soja. | PRESENCIA | Proteína de soja | PRESENCIA | |
| Leche y sus derivados (inclusive lactosa). | AUSENCIA | | AUSENCIA | |
| Frutos secos con cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nuez macadamia y nueces de Australia) y sus productos derivados. | AUSENCIA | | AUSENCIA | |
| Apio y productos derivados. | AUSENCIA | | AUSENCIA | |
| Mostaza y productos derivados. | AUSENCIA | | AUSENCIA | |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. | AUSENCIA | | AUSENCIA | |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresados en SO ₂ . | AUSENCIA | | AUSENCIA | |
| Altramuces y productos a base de altramuces. | AUSENCIA | | AUSENCIA | |
| Moluscos y productos a base de moluscos.» | AUSENCIA | | AUSENCIA | |

IMPORTANTE: Las etiquetas de caja contienen toda la información relativa al reglamento 1169/2011 de información al consumidor. Cuando la unidad de venta sea la caja entera será responsabilidad del cliente controlar la información que se facilita a los consumidores (caducidad, ingredientes, alérgenos, ...).