

FICHA TÉCNICA: PATÉ FINAS HIERBAS	
Denominación del producto Paté Finas Hierbas	Código 1108
Descripción del producto Producto cárnico tratado por el calor, elaborado con carne, grasa e hígado de cerdo, especias naturales yaditivos y picado finamente. Una vez cocido, se decora con gelatina, finas hierbas y limón natural. Se protege con un envase.	
Características organolépticas Color: Sonrosado Arom a: afinas hierbas Sabor: característico del producto Aspecto externo: adornado con gelatina, finas hierbas y limón Aspecto al corte: susceptible de utilizar para untar. Con sistencia: firme	Características microbiológicas Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15/11/05 <i>Aerobios mesófilos totales</i> <math><5 \times 10^5 \text{ UFC/g}</math> <i>Anaerobios mesófilos totales</i> <math><5 \times 10^4 \text{ UFC/g}</math> <i>Enterobacteriaceae</i> <math><10 \text{ UFC/g}</math> <i>Coliformes fecales</i> <math><10 \text{ UFC/g}</math> <i>Escherichia coli</i> <math><500 \text{ UFC/g}</math> <i>Salmonella</i> ausencia en 25 g <i>Staphylococcus aureus</i> ausencia en 10 g <i>Listeria monocytogenes</i> ausencia en 25 g
Ingredientes Carne e hígado de cerdo, corteza de cerdo, agua, sal, fécula de patata, dextrosa, proteína de origen animal, <u>proteína de soja</u> , especias naturales, antioxidantes (E-316), conservantes (E-202, E-326, E-262, E-250), emulgente (E-451i), estabilizante (E-415), potenciador de sabor (E-621) y colorante (E-120). Cobertura exterior: agua, sal, gelatina, antioxidante (E-316), conservante (E-200) y romero.	Características físico-químicas
	Valorenergético (por 100g) 1217,5 KJ/291 Kcal
	Grasas totales 24,1g
	Saturadas 8,6g
	Hidratos de Carbono 5,5g
	Azúcares 0,8g
	Proteínas 12,8g
Sal 2,3g	
Presentación, etiquetado y embalaje Envasado al vacío y dentro de un atarrina Pes o por unidad: 1 kg aprox Envase secundario: caja de cartón nº 2 Pie zas por caja: 8 p. Kg. Caja: 8 kg aprox. Cajas por palé: 64 cEAN13: 812038011084 Etiqueta: exterior. Leyenda de la etiqueta: denominación del producto, identificación del fabricante, RGS del fabricante, lista de ingredientes, fecha de consumo preferente, con- diciones de conservación y número de lote. Lote: código de 6 dígitos, asignado correlativamente por el sistema informático	Condiciones de conservación y utilización Por tratarse de un producto cocido debe conservarse en re- frigeración, entre 0 y 8 °C. Una vez abierto consumirse en un máximo de 5 días. Fecha de caducidad Tiempo de conservación de 150 días a partir de la fecha de fabricación. El fabricante declara que todas las carnes que utiliza para la elaboración de sus productos, proceden de mataderos españoles autorizados.

ALÉRGENOS

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

CERTIFICADO OGM

El

fabricante declara que este producto o cualquier ingrediente:

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

FICHATÉCNICA: PATÉFINASHIERBAS

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 afectada	Presencia o ausencia	Ingrediente/sustancia afectada
Cereales con gluten y productos a base de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamutosus 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	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Soja y productos a base de soja.	PRESENCIA	Proteína Soja	PRESENCIA	
Leches 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 superior a 10 mg/kg o 10 mg/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, ...)