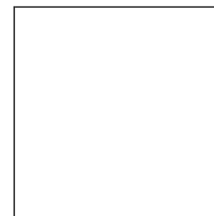


FICHATÉCNICA: PATÉ A LA PIMIENTA															
Denominación del producto Paté B a la pimienta – nuevo formato	Código 1109														
Descripción del producto Producto cárnico tratado por el calor, elaborado con grasa e hígado de cerdo, especias naturales y aditivos y picado finamente. Una vez cocido, se decora con gelatina y pimienta negra en grano. Se protege con un envase.															
Características organolépticas Color: Sonrosado Aroma: a la pimienta Sabor: característico del producto Aspecto externo: adornado con gelatina y pimienta negra en grano. Aspecto al corte: susceptible de utilizar para untar Consistencia: firme	Características microbiológicas Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15/11/05 <i>Aerobios mesófilos totales</i> <5 x 10 ⁶ UFC/g <i>Anaerobios mesófilos totales</i> <5 x 10 ⁴ UFC/g <i>Enterobacteriaceae</i> <10 UFC/g <i>Coliformes fecales</i> <10 UFC/g <i>Escherichia coli</i> < 10 UFC/g <i>Salmonella</i> No detectado en 25 g <i>Staphylococcus aureus</i> No detectado en 10 g <i>Listeria monocytogenes</i> No detectado en 25 g														
Ingredientes Tocino e hígado de cerdo, agua, corteza de cerdo, fécula de patata, sal, proteína de cerdo, proteína de soja , especias, conservadores (E-262, E-202, E-250, E-270), aromas, estabilizante (E-415), antioxidantes (E-316), potenciador del sabor (E-621), emulgentes (E-451i, E-471), dextrosa, colorante (E-120). Cobertura exterior: agua, pimienta negra en grano, gelatina, sal, antioxidante (E-316), conservador (E-200).	Características Físico-químicas <table border="1"> <tr> <td>Valor energético (por 100g)</td><td>1037KJ / 250 Kcal</td></tr> <tr> <td>Grasas totales</td><td>19,4 g</td></tr> <tr> <td>Saturadas</td><td>7,6 g</td></tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td><td>5,5 g</td></tr> <tr> <td>Azúcares</td><td>0,8 g</td></tr> <tr> <td>Proteínas</td><td>10,4 g</td></tr> <tr> <td>Sal</td><td>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														
	Condiciones de conservación y utilización Por tratarse de un producto cocido debe conservarse en refrigeración, entre 0º C y 5 º C.														
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: 70 c EAN13: 8412038011095 Etiqueta: exterior. Leyenda de la etiqueta: denominación del producto, identificación del fabricante, RGS del fabricante, lista de ingredientes, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación y número de lote.	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.														
CERTIFICADO DE CONTAMINANTES	ALERGENOS garantiza que este producto está libre de gluten y derivados lácteos. Contiene SOJA . ———														
garantiza que este producto no supera los límites de contaminantes establecidos en el Reglamento (CE) Nº915/2023, por el que se fija el contenido máximo de ciertos contaminantes como PCB's, pesticidas, dioxinas o metales pesados, en los productos alimenticios.	CERTIFICADO OGM declara que este producto o cualquiera 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 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 afectado
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	
Cacahuetes et productos a base de cacahuetes.	AUSENCIA		AUSENCIA	
Soja y productos a base de soja.	PRESENCIA	Proteína Soja no OMG	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	