FICHA TÉCNICA: PATÉ ROQUEFORT

Denominación del producto Paté Roquefort

Código 1111

Descripción del producto

Producto cárnico tratado por el calor, elaborado con carne e hígado de cerdo, queso azul, especias y aditivos y picado finamente. Una vez cocido, se decora con gelatina y pimienta roja y se protege con un envase.

Características organolépticas

Color: Sonrosado-marronáceo
Aroma: a queso azul
Sabor: característico del producto Aspecto externo: adornado con gelatina y pimienta roja
Aspecto al corte: susceptible de utilizar para untar
Consistencia: firme

Ingredientes Carne e hígado de cerdo, agua, corteza de cerdo, fécula de patata**, QUESO Roquefort**, especias, sal, proteína de cerdo, **proteína de SOJA**, antioxidantes (E-316), conservadores (E-250, E-262ii, E-202, E-270), estabilizante (E-415), aromas, potenciador del sabor (E-621), emulgentes (E-451i, E-471), dextrosa, colorante (E-120).

Cobertura exterior: agua, gelatina, pimiento rojo Grasa total: granulado, sal, antioxidante (E-316), conservador (E-200).

Características microbiológicas

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15/11/05

Aerobios mesófilos totales	*<5 x 10 6 UFC/g*
Anaerobios mesófilos totales	*<5 x 10 4 UFC/g*
Enterobacteriaceae	*<102 UFC/g*
Coliformes fecales	*<10 UFC/g*
Escherichia coli	*<10 UFC/g No detectado en 25 g*
Salmonella	*No detectado en 1 g*
Staphylococcus aureus	*No detectado en 25 g*
Listeria monocytogenes	

Características Físico-químicas

Valor energético:	252 Kcal/100g
Hidratos de carbono:	7,1 g
Azúcares totales:	0,9 g
Grasa total:	19,9 g
Grasa saturada:	3,9 g
Proteína:	11,0 g
Sal:	2,3 g

Presentación, etiquetado y embalaje

Envasado al vacío y dentro de una tarrina
Unidades por envase: 1 p
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 cajas (7 pisos de 10cajas/piso)
EAN13: 841203801111
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.

Condiciones de conservación y utilización

Por tratarse de un producto cocido debe conservarse en refrigeración, entre 0 y 5 º C.
Una vez abierto debe consumirse en 2-5 días.

Fechas de caducidad

Tiempo de conservación de 150 días a partir de la fecha de fabricación.

ALÉRGENOS

garantiza que este producto está libre de Gluten.
Contiene **SOJA y LECHE Y SUS DERIVADOS**

CERTIFICADO DE CONTAMINANTES

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 ROQUEFORT

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

	Presencia en la referencia		**Presencia en la linea 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 de soja no OGM	**PRESENCIA**	
Leche y sus derivados (inclusive lactosa).	**PRESENCIA**	Queso roquefort	**PRESENCIA**	
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 SO2.	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 pieza será responsabilidad del cliente controlar la información que se facilita a los consumidores (caducidad, ingredientes, alérgenos,…).