

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL	PATÉ DE PATO CON NARANJA fileteado		
DENOMINACIÓN TÉCNICA	PATÉ DEDE PATO CON NARANJA Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS		
REFERENCIA	311643		
INGREDIENTES	Grasa de cerdo 34%, preparado de naranja 12% (zumo concentrado y pulpa de naranja 3%, jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar y puré de manzana), agua, foie gras de pato 10%, hígado de pato 9%, pechuga de pollo, LECHE en polvo reconstituida, cebolla (cebolla, aceite de oliva virgen y sal) fécula de patata, especias, vino, sal, HUEVO en polvo, proteínas de la LECHE, emulgente (E-472c), estabilizantes (E-407,E-420,E-451), conservadores (E-202,E-214,E-250), antioxidantes (E-301, E-330), colorantes (E-171, E-172) y gelatina de bovino en polvo.		
CONSERVACIÓN	Conservar en refrigeración (entre 0 y 5°C)		
VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN	90 días		
RGS	10.06328 / GE		
DESTINATARIO	Público en general		
LEGISLACIÓN GENERAL APLICABLE AL PRODUCTO			
El Reglamento de principios generales 178/2002 y Reglamentos de higiene; 852/2004 y 853/2004			
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO			
Lonchas rectangulares de paté de hígado de cerdo con un preparado de naranja y cocido al horno. Posteriormente decorado con una capa de gelatina alimentaria y se envasan al vacío individualmente. Peso nominal de 125g.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	Suave de paté de hígado de cerdo con matices dulces de la naranja.		
Olor	Aromatizado		
olor	Rosado		
Textura	Homogénea, fina y untable		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (según Reglamento UE 1169/2011). Valores por 100g de producto final		ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones)	
Valor energético (kJ/Kcal)	1342 / 325	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	30,3	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
de las cuales, saturadas (g)	10,9	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	7,5	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	5,1	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	5,5	<i>Escherichia coli</i> (PIA en 1g)	Ausencia
Sal (g)	1,53	<i>Salmonella sp.</i> (PIA en 25g)	Ausencia
<i>Valores obtenidos a partir de análisis químico</i>		<i>Listeria monocytogenes</i> (PIA en 25g)	Ausencia
INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS (según Reglamento UE 1169/2011)			
Cereales con gluten y productos derivados	NO	Frutos de cáscara y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	Apio y productos derivados	NO
Huevo y productos a base de huevo	SI	Mostaza y productos derivados	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO	Granos de sésamo y productos a base de sésamo	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10 ppm)	NO
Soja y productos a base de soja	NO	Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	Moluscos y productos a base de moluscos	NO
ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)			
Este producto no contiene ni ha sido producido a partir de ingredientes OMG, por lo que no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en los reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.			
ETIQUETADO			
Según Reglamento UE 1169/2011			
RESIDUOS CONTAMINANTES			
Las materias primas utilizadas están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación vigente y aplicable en cuanto a residuos contaminantes.			
ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN (copia no controlada)			17/06/2020