

FICHA TÉCNICA

| | | | |
|--|---|--|--------------|
| DENOMINACIÓN COMERCIAL | PATÉ PIMIENTA NEGRA fileteado und | | |
| DENOMINACIÓN TÉCNICA | PATÉ DE HÍGADO DE CERDO CON PIMIENTA NEGRA Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS | | |
| REFERENCIA | 311601 | | |
| INGREDIENTES | Paté 92% (Grasa de cerdo, hígado de cerdo 20%, LECHE en polvo reconstituida, carne de cerdo, fécula de patata, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen y sal), vino, sal, pimienta negra 0,5%, especias, HUEVO en polvo, proteínas de la LECHE, emulgente(E-472c), estabilizantes(E-407, E-420, E-451,E-451i, E-450iii), conservadores (E-202, E-214, E-250), antioxidante (E-301)). Cobertura 8%(preparado de gelatina de bovino en polvo reconstituída). | | |
| CONSERVACIÓN | Conservar en refrigeración (entre 0°C 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 y posteriores modificaciones. | | | |
| DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO | | | |
| Lonchas rectangulares de paté de hígado de cerdo con pimienta negracocido al horno. Decorado con una capa de gelatina alimentaria y envasado individualmente al vacío. Peso nominal de 125g y se presentan en expositor de 6 lonchas. | | | |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | | | |
| Gusto | Intenso a hígado de cerdo y ligeramente especiado | | |
| Olor | A hígado de cerdo y ligeramente especiado | | |
| Color | Beige rosado | | |
| Textura | Pasta 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) | 1771 / 430 | Recuento total en placa (cfu/g) | <10000 |
| Grasas (g) | 43,8 | Enterobacterias totales (cfu/g) | <100 |
| de las cuales, saturadas (g) | 14,8 | Coliformes totales (cfu/g) | <10 |
| Hidratos de carbono (g) | <0,9 | Staphylococcus aureus (cfu/g) | <10 |
| de los cuales, azúcares (g) | <0,9 | Clostridium perfringens (cfu/g) | <10 |
| Proteínas (g) | 8,8 | Salmonella sp. (D/ND en 25g) | No detectado |
| Sal (g) | 1,09 | Listeria monocytogenes (D/ND en 25g) | No detectado |
| Valores obtenidos a partir de análisis químico | | | |
| 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) | | | 05/10/2021 |