

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 reconstituida).
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	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	<0,9	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	8,8	<i>Salmonella</i> sp. (D/ND en 25g)	No detectado
Sal (g)	1,09	<i>Listeria monocytogenes</i> (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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	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