

## FICHA TÉCNICA

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>		PATÉ ROQUEFORT fileteado	
<b>DENOMINACIÓN TÉCNICA</b>		PATÉ DE POLLO Y CERDO CON QUESO ROQUEFORT Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS	
<b>REFERENCIA</b>		311604	
<b>INGREDIENTES</b>		Paté 90% (Grasa de cerdo 40%, LECHE en polvo reconstituida, hígado de pollo 10%, QUESO Roquefort 6%, crema de LECHE, carne de cerdo 5%, pechuga de pollo 3%, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen y sal), especias, HUEVO en polvo, sal, fécula de patata, proteínas de la LECHE, aromas, emulgente (E-472c), estabilizantes (E-407,E-420,E-451), conservadores (E-202, E-214, E-250), antioxidantes (E-301)). Cobertura 10%(gelatina de cerdo en polvo reconstituida (contiene LACTOSA) colorantes (E-160a, E-170) y ALMENDRAS).	
<b>CONSERVACIÓN</b>		Conservar en refrigeración (entre 0°C y 5°C)	
<b>VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN</b>		90 días	
<b>RGS</b>		10.06328 / GE	
<b>DESTINATARIO</b>		Público en general	
<b>LEGISLACIÓN GENERAL APLICABLE AL PRODUCTO</b>			
El Reglamento de principios generales 178/2002 y Reglamentos de higiene; 852/2004 y 853/2004			
<b>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>			
Lonchas rectangulares de paté de cerdo y pollo con queso Roquefort cocido al horno. Posteriormente se decoran con una capa de gelatina alimentaria y almendras, con un peso nominal de 125g. Finalmente se envasan al vacío individualmente y se presentan en expositores de 6 lonchas.			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
<b>Gusto</b>	Intenso a paté de cerdo y queso Roquefort		
<b>Olor</b>	A queso Roquefort y ligeramente especiado		
<b>olor</b>	Rosa amarillo pálido		
<b>Textura</b>	Pasta Homogénea, fina y untable.		
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (según Reglamento UE 1169/2011). Valores por 100g de producto final</b>		<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS (según Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones )</b>	
Valor energético (kJ/Kcal)	1360 / 329	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	30,9	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
de las cuales, saturadas (g)	12,8	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	3,2	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	1,0	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	9,5	<i>Escherichia coli</i> (PIA en 1g)	Ausencia
Sal (g)	1,70	<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
<b>INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS (según Reglamento UE 1169/2011)</b>			
Cereales con gluten y productos derivados	NO	Frutos de cáscara y productos derivados	SI
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
<b>ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)</b>			
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.			
<b>ETIQUETADO</b>			
Según Reglamento UE 1169/2011			
<b>RESIDUOS CONTAMINANTES</b>			
Las materias primas utilizadas están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación vigente y aplicable en cuanto a residuos contaminantes.			
<b>ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN</b> (copia no controlada)			29/07/2020