

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL		PATÉ CAMPAÑAR en barqueta			
DENOMINACIÓN TÉCNICA		PATÉ DE HÍGADO Y CARNE DE CERDO Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS			
REFERENCIA		310300			
INGREDIENTES		Carne de cerdo 57%, hígado de cerdo 21%, LECHE en polvo reconstituida, especias, grasa de cerdo, fécula de patata, vino, sal, proteína de SOJA, proteínas de la LECHE, proteína de cerdo, aromas, estabilizantes (E-407,E-420,E-451), conservadores (E-202,E-214,E-250), antioxidante (E-301) y colorante (E-150d).			
CONSERVACIÓN		Conservar en refrigeración (entre 0 y 5°C)			
VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN		105 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					
Paté de cerdo cocido al horno, envasado al vacío y dispuesto en barqueta de plástico negro. A la superficie de aprecia un ligero veteado de grasas. Peso nominal de 1Kg					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS					
Gusto	Intenso a hígado y carne de cerdo				
Olor	Aromatizado				
Color	Rosado con un veteado exterior blanco				
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)	1331 / 322	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000		
Grasas (g) de las cuales, saturadas (g)	29,5 11,0	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100		
Hidratos de carbono (g) de los cuales, azúcares (g)	4,6 2,2	Coliformes totales (cfu/g)	<10		
Proteínas (g)	9,5	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10		
Sal (g)	1,75	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10		
Proteínas (g)		<i>Escherichia coli</i> (P/A en 1g)	Ausencia		
Sal (g)		<i>Salmonella sp.</i> (P/A en 25g)	Ausencia		
Valores obtenidos a partir de análisis químico		<i>Listeria monocytogenes</i> (P/A 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	Api y productos derivados	NO		
Huevo y productos a base de huevo	NO	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	SI	Altramujeres y productos a base de altramujeres	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)		26/11/2019			