

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)	29,5	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
de las cuales, saturadas (g)	11,0	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	4,6	Staphylococcus aureus (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	2,2	Clostridium perfringens (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	9,5	Escherichia coli (P/A en 1g)	Ausencia
Sal (g)	1,75	Salmonella sp. (P/A en 25g)	Ausencia
Valores obtenidos a partir de análisis químico		Listeria monocytogenes (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	Apio 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
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10 ppm)	NO
Soja y productos a base de soja	SI	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)			26/11/2019