

**FICHA TÉCNICA**

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	PATÉ CON BOLETUS fileteado		
<b>DENOMINACIÓN TÉCNICA</b>	PATÉ DE HÍGADO DE CERDO CON SETAS Y BOLETUS Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS		
<b>REFERENCIA</b>	311603		
<b>INGREDIENTES</b>	Paté 92% (Grasa de cerdo , hígado de cerdo 27%, carne de cerdo 16%, setas 9%, LECHE en polvo reconstituida, cebolla frita(cebolla, aceite de oliva virgen y sal), vino,fécula de patata, boletus 1,3%, especias, sal, HUEVO en polvo, proteínas de la LECHE, aroma, emulgente(E-472c), estabilizantes(E-407, E-420, E-451, E-450iii), conservadores (E-202, E-214, E-451i, E-250), antioxidante (E-301)). Cobertura 8%(preparado de gelatina de bovino en polvo reconstituída, colorante (E-150a).		
<b>CONSERVACIÓN</b>	Conservar en refrigeración (entre 0 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 y posteriores modificaciones.			
<b>DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>			
Lonchas rectangulares de paté de hígado de cerdo con boletus cocido 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.			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
<b>Gusto</b>	Intenso a hígado de cerdo y con matices de setas.		
<b>Olor</b>	Aromatizado		
<b>Color</b>	Rosado		
<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)	1152 / 278	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	24,0	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
de las cuales, saturadas (g)	9,1	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	3,8	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	1,9	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	11,9	<i>Salmonella sp.</i> (D/ND en 25g)	No detectado
Sal (g)	1,66	<i>Listeria monocytogenes</i> (D/ND en 25g)	No detectado
<i>Valores obtenidos a partir de análisis químico</i>			
<b>INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS (según Reglamento UE 1169/2011)</b>			
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
<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)			15/09/2021