

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL	PATÉ FINAS HIERBAS en tarrina		
DENOMINACIÓN TÉCNICA	PATÉ DE HÍGADO DE CERDO CON FINAS HIERBAS, VERDURAS Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS		
REFERENCIA	310302		
INGREDIENTES	Paté 91%(Grasa de cerdo, hígado de cerdo 19%, LECHE en polvo reconstituida, carne de cerdo, zanahoria 3%, pimiento rojo 3%, fécula de patata, cebolla frita 2% (cebolla, aceite de oliva virgen y sal), vino, sal, especias, finas hierbas 0,4%, HUEVO en polvo, proteínas de la LECHE, emulgente (E-472c), estabilizantes (E-407, E-420,E-451), conservadores (E-202, E-214, E-250), antioxidante (E-301)). Cobertura 9%(gelatina de bovino en polvo reconstituida , zanahoria 6%y calabacín 12%).		
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			
Tarrina rectangular de plástico con paté de hígado de cerdo con verduras y finas hierbas de 1,4 kg y cocida al horno. Posteriormente decorada con una capa de gelatina alimentaria y envasada al vacío.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	Intenso a hígado de cerdo y con matices dulces de las verduras y finas hierbas.		
Olor	A hígado de cerdo y ligeramente especiado		
Color	Beige rosado		
Textura	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	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	2,2	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	9,5	<i>Escherichia coli</i> (P/A en 1g)	Ausencia
Sal (g)	1,75	<i>Salmonella sp.</i> (P/A en 25g)	Ausencia
<i>Valores obtenidos a partir de análisis químico</i>		<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	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
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)			06/08/2020