

## FICHA TÉCNICA

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>	PATÉ PIMIENTA NEGRA en tarrina		
<b>DENOMINACIÓN TÉCNICA</b>	PATÉ DE HÍGADO DE CERDO CON PIMIENTA NEGRA Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS		
<b>REFERENCIA</b>	310301		
<b>INGREDIENTES</b>	Grasa de cerdo, hígado de cerdo 18%, agua, LECHE en polvo reconstituida, carne de cerdo, fécula de patata, cebolla (cebolla, aceite de oliva virgen y sal), vino, especias, pimienta negra 1%, sal, HUEVO en polvo, proteínas de la LECHE, emulgente (E-472c), estabilizantes (E-407, E-420, E-451), conservadores (E-202, E-214, E-250), antioxidantes (E-301, E-330) y gelatina de bovino en polvo.		
<b>CONSERVACIÓN</b>	Conservar en refrigeración (entre 0 y 5°C)		
<b>VIDA ÚTIL DESDE PRODUCCIÓN</b>	105 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>			
Tarrina rectangular de plástico con paté de hígado de cerdo de 1,4 kg y cocida al horno. Posteriormente decorada con una capa de gelatina alimentaria y pimienta negra molida. Finalmente envasada al vacío.			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
<b>Gusto</b>	Intenso a hígado de cerdo y ligeramente especiado		
<b>Olor</b>	A hígado de cerdo y ligeramente especiado		
<b>Color</b>	Beige 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)	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
<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	Anhidrido 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)			13/06/2019