

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN COMERCIAL	PASTEL DE PIMIENTA NEGRA		
DENOMINACIÓN TÉCNICA	PATÉ DE HÍGADO DE CERDO CON PIMIENTA NEGRA Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS.		
REFERENCIA	310501		
INGREDIENTES	Paté 91% (Grasa de cerdo, hígado de cerdo 20%, LECHE en polvo reconstituida ,carne de cerdo, agua, fécula de patata, cebolla frita (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), antioxidante (E-301)). Cobertura 9%(gelatina de bovino en polvo reconstituída, guindilla (contiene SULFITOS) y colorante (E150d)).		
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			
Pastel de paté de hígado de cerdo cocido al horno. Posteriormente decorado con una capa de gelatina alimentaria y pimienta negra molida. Finalmente envasado al vacío. Peso nominal de 2kg.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Gusto	Intenso a hígado de cerdo y ligeramente especiado		
Olor	A hígado de cerdo y ligeramente especiado		
Color	Beige rosado		
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)	1408 / 341	Recuento total en placa (cfu/g)	<10000
Grasas (g)	31,6	Enterobacterias totales (cfu/g)	<100
de las cuales, saturadas (g)	11,8	Coliformes totales (cfu/g)	<10
Hidratos de carbono (g)	4,3	<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	<10
de los cuales, azúcares (g)	2,1	<i>Clostridium perfringens</i> (cfu/g)	<10
Proteínas (g)	9,7	<i>Escherichia coli</i> (P/A en 1g)	Ausencia
Sal (g)	1,86	<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)	SI
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)		27/08/2020