

## FICHA TÉCNICA

<b>DENOMINACIÓN COMERCIAL</b>		PASTEL CON SETAS SILVESTRES	
<b>DENOMINACIÓN TÉCNICA</b>		PATÉ CON SETAS SILVESTRES Y CON PROTEÍNAS DE LA LECHE AÑADIDAS	
<b>REFERENCIA</b>		310508	
<b>INGREDIENTES</b>		Paté 91% (Grasa de cerdo , hígado de cerdo 27%, carne de cerdo 16%, setas 10%, LECHE en polvo reconstituída, cebolla frita(cebolla, aceite de oliva virgen y sal), vino, fécula de patata, especias, sal, HUEVO en polvo, proteínas de la LECHE, aroma, emulgente (E-472c), estabilizantes (E-407,E-420,E-451), conservadores (E-202,E-214,E-250),antioxidantes (E-301)). Cobertura 9%(gelatina de bovino en polvo reconstituída, colorante (E150d) , champiñones y hojas de lima).	
<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>			
Pastel circular de paté de hígado y carne de cerdo con setas silvestres cocido al horno. Posteriormente decorado con una capa de gelatina alimentaria y envasado al vacío. Se presenta en un plato de cerámica. Peso nominal de 2kg.			
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>			
<b>Gusto</b>	Suave de paté de hígado de cerdo con matices de setas		
<b>Olor</b>	Aromatizado		
<b>olor</b>	Rosado		
<b>Textura</b>	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>Escherichia coli</i> (PIA en 1g)	Ausencia
Sal (g)	1,66	<i>Salmonella sp.</i> (PIA en 25g)	Ausencia
<i>Valores obtenidos a partir de análisis químico</i>		<i>Listeria monocytogenes</i> (P7A 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	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)			27/08/2020