



FABRICA DE MÉRIDA

FICHA TECNICA

REF.: ET – 15.043SG

FECHA: 27.04.2017

**PATÉ DE HÍGADO DE CERDO
SABOR SUAVE SIN GLUTEN “ APIS “**

REVISIÓN: 0

Página 1 de 3

1. DEFINICIÓN:

Es un producto de estructura muy fina, resultante de la emulsión de grasa, carne e hígado en una fase acuosa. Es de color beige claro, de corte homogéneo y presenta una buena untabilidad para extenderse sobre pan. El tratamiento térmico asegura la cocción y esterilización.

Grupo de riesgo: no hay.

2. PRESENTACIÓN:

El producto se presenta en envase de hojalata con barniz interior epoxi-fenólico con óxido de zinc y litografía exterior, los formatos de 80, 200 y 610 g van con sobre tapa de plástico; También se presenta en envase de aluminio de 25 g y 50 g.

La fecha de duración mínima del producto es de 4 años para los envases de hojalata y 24 meses en el aluminio, va impresa en el envase conjuntamente con el lote de fabricación, indicando día, mes, año de fabricación + 4 años, o 24 meses, y hora y minuto de envasado.

Se presenta en las siguientes agrupaciones:

- 15043. Paté suave sin gluten 3 x 80 g con sobre tapa, agrupado en 24 tripacks con un film retráctil.
- 15044. Paté suave sin gluten 200 g con sobre tapa, agrupado en bandejas de 24 unidades con un film retráctil.
- 15064. Paté suave sin gluten 3+1 x 80 g con sobre tapa, agrupado en 24 tripacks con un film retráctil.

3. INGREDIENTES:

Agua, hígado de cerdo (23%), grasa y carne de cerdo, harina de maíz, sal, especias, estabilizante (E-451i), azúcar, aroma, antioxidante (E-330) y conservador (E-250).

ELABORADO:

I+D
(S. Calamonte)

REVISADO:

Resp. Calidad- I+D
(H. Moreno)

APROBADO:

Director Calidad- I+D
(F. Amador)

ORIGINAL



FABRICA DE MÉRIDA

FICHA TECNICA

REF.: ET – 15.043SG

FECHA: 27.04.2017

PATÉ DE HÍGADO DE CERDO
SABOR SUAVE SIN GLUTEN “ APIS “

REVISIÓN: 0

Página 2 de 3

4. INFORMACIÓN ETIQUETADO DE ALERGÉNICOS:

	Contiene o No contiene
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No contiene
Crustáceos y productos derivados	No contiene
Huevos y productos derivados	No contiene
Pescado y productos derivados	No contiene
Cacahuets y productos derivados	No contiene
Soja y productos derivados	No contiene
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No contiene
Frutos de cáscara y productos derivados	No contiene
Apio y productos derivados	No contiene
Mostaza y productos derivados	No contiene
Granos de sésamo y productos derivados	No contiene
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	No contiene
Altramuces y productos a base de altramuces.	No contiene
Moluscos y productos a base de moluscos.	No contiene
Contiene productos o derivados genéticamente modificados (OMG's)	No contiene

5. REGISTRO SANITARIO: 10.02324/BA

6. ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO:

6.1. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Las muestras sometidas a incubación durante 7 días a 37° C no presentaran alteraciones en el envase.

DETERMINACIONES ANALÍTICAS	RESULTADO
Recuento total de m. Aeróbicos	< 10 u.f.c. / g
Rto. nº de esporas mesófilas aeróbicas	< 10 u.f.c. / g
Anaerobios y Sulfito - reductores	< 10 u.f.c. / g

ELABORADO:
I+D
(S. Calamonte)

REVISADO:
Resp. Calidad- I+D
(H. Moreno)

APROBADO:
Director Calidad- I+D
(F. Amador)

ORIGINAL



FABRICA DE MÉRIDA

FICHA TECNICA

REF.: ET – 15.043SG

FECHA: 27.04.2017

**PATÉ DE HÍGADO DE CERDO
SABOR SUAVE SIN GLUTEN “ APIS “**

REVISIÓN: 0

Página 3 de 3

6.2. Información nutricional: contenido medio por 100g.

Valor energético	1059 Kj / 255 Kcal
Grasas	23,5 g
de las cuales saturadas	8,5 g
Hidratos de Carbono	3,0 g
de los cuales azúcares	0,27 g
Proteínas	8,17 g
Sal	1,79 g
Hierro	2,4mg (17% CDR*)

*Cantidad diaria recomendada

6.3. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS:

1. ASPECTO: Es una pasta fina y homogénea sin desprendimientos de grasa ni agua. Se aprecian pequeños granos de pimienta negra.

2. EL COLOR: El color es beige claro y uniforme.

3. SABOR Y OLOR: Característico con notas a hígado, cárnicos y notas suaves de especias. Exento de sabores anómalos.

7. ALMACENAMIENTO: a temperatura ambiente, en lugar fresco y seco.

ELABORADO:
I+D
(S. Calamonte)

REVISADO:
Resp. Calidad- I+D
(H.Moreno)

APROBADO:
Director Calidad- I+D
(F.Amador)

ORIGINAL