	Ficha técnica / Technical sheet		Cód.: Cod.:	FT-024
	Paté de atún (sin lactosa) Tuna pate (without lactose)		Fecha: Date:	17/08/2021
			Versión: Version:	14
			Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con lomos de atún en conserva en aceite de girasol. Producto esterilizado. <i>Product made with tuna loins in sunflower oil. Sterilized product.</i>
-----------------------------------	--

Uso previsto	Consumo directo sin preparación previa o para untar. Direct consumption without any previous preparation or ready to spread.
--------------	---

Alérgenos, consumidores sensibles, OGM's	Uso alimentario, apto para todas las personas. No contiene OGM. Producto no irradiado. Sin gluten ni lactosa Alérgenos: pescado (atún), derivados de soja. <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non – irradiated product. Without gluten, without lactose</i> <i>Allergens: fish (Tuna), soya derivatives.</i>
--	--


Ingredientes <i>Ingredients</i>	ATÚN en aceite 30% (ATÚN, aceite de girasol y sal), aceite de girasol, agua, leche de SOJA (agua, semillas de SOJA, fructosa, fosfato tricálcico, estabilizantes (celulosa, carboximetilcelulosa), aroma, sal, antioxidante (extracto rico en tocoferoles, vitaminas A y D)), patata, espesante (carragenato), sal, aroma.
------------------------------------	--

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Marrón claro <i>Light brown</i>
	Sabor <i>Flavour</i>	Típico <i>Typical</i>
	Olor <i>Smell</i>	Típico <i>Typical</i>

Parámetros físico químicos <i>Physicochemical parameters</i>	pH 6.0 ±0.5 determinado a 25°C <i>pH 6.0 ±0.5 determined to 25°C</i> Actividad de agua (aw):0.96 <i>Water activity (aw):0.96</i>
---	---

Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Recuentos totales aeróbicos mesófilos <i>Total recounts of aerobic mesophyll</i>	< 1000 ufc/g <i>< 1000 cfu/g</i>
	Mohos <i>Molds</i>	< 100 ufc/g <i>< 100 cfu/g</i>
	Coliformes <i>Coliform</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25g</i>
	Listeria <i>Listeria</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25g</i>
	Escherichia Coli <i>Escherichia Coli</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25g</i>




Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	1192 kJ/285kcal
	Grasas <i>Fats</i>	25.5 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	3.24 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	5.9 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	<1 g
	Proteínas	8.00 g

	Ficha técnica / <i>Technical sheet</i>		Cód.: Cod.:	FT-024
	Paté de atún (sin lactosa) <i>Tuna pate (without lactose)</i>		Fecha: Date:	17/08/2021
			Versión: Version:	14
			Página: Page:	2 de 2

	<i>Proteins</i>	
	Sal <i>Salt</i>	1.30 g

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	La fecha de consumo preferente es de 36 meses para la monodosis y latas. No necesita frío. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días. <i>The minimum durability date is 36 months for the unit doses and cans. It does not need refrigeration. Once the product is open, it needs to be preserved in refrigeration and consume before 3days.</i>
---	---

Envases <i>Containers</i>	El envase está compuesto de aluminio lacado. <i>The container is made of lacquered aluminum.</i>
	El envase está compuesto de hojalata electrolítica barnizada. <i>The container is made of vamished electrolytic tin.</i>

Elaborado por: <i>Made by:</i>  María Morcillo Chamizo	Revisado por: <i>Revised by:</i>  Teresa Barragán Domínguez	Aprobado por: <i>Aproved by:</i>  Carlos Carranco Benítez
--	---	---