	Ficha técnica / <i>Technical sheet</i>	Cód.: Cod.:	FT-035
	Crema de patatera ibérica con miel <i>Potato sausage cream with honey</i>	Fecha: Date:	17/08/2021
		Versión: Version:	18
		Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con grasa de cerdo, patata y miel. Producto esterilizado. <i>Product made with pork fat, potato and honey. 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	Apto para todas las personas excepto alérgicos intolerantes a los indicados en el apartado "alérgenos". No contiene OGM. Producto no irradiado. No contiene gluten Alérgenos: Leche y soja. <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non- irradiated product. Gluten free</i> <i>Allergens: milk and soya.</i>
------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


Ingredientes <i>Ingredients</i>	Agua, LECHE, grasa de cerdo ibérico 15%, aceite de girasol, patata, miel 4%, almidón, azúcar moreno, pimentón agridulce (pimiento, aceite de girasol), ajo, vinagre de manzana (vinagre de manzana, antioxidante: dióxido de azufre), sal, extracto de pimentón, aroma de humo, salsa de SOJA (agua, SOJA, sal, alcohol), pimentón dulce, orégano, cayena.
------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Anaranjado rojizo
	Sabor <i>Flavour</i>	Típico <i>Typical</i>
	Olor <i>Smell</i>	Típico <i>Typical</i>

Parámetros físico químicos <i>Physicochemical parameters</i>	pH 4.7±0.5 determinado a 25°C <i>pH 4.7±0.5 determined to 25°C</i> Actividad del agua (aw):0.962±0.35 <i>Water activity (aw):0.962±0.35</i>
-----------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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




Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	1338kJ/320 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	27.5 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	5.60 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	19.8 g
	De los cuales azúcares	6.49 g

	Ficha técnica / <i>Technical sheet</i>	Cód.: Cod.:	FT-035
	Crema de patatera ibérica con miel <i>Potato sausage cream with honey</i>	Fecha: Date:	17/08/2021
		Versión: Version:	18
		Página: Page:	2 de 2

	<i>Of which sugars</i>	
	Proteínas <i>Proteins</i>	<3.00 g
	Sal <i>Salt</i>	1.74 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 las monodosis de 23g y las 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 23g 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
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------