

	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>	Cód.: Cod.:	FT-010
	<b>Paté de perdiz Partridge pate</b>	Fecha: Date:	17/08/2021
		Versión: Version:	14
		Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con carnes frescas. Producto esterilizado. <i>Product made with fresh meats. 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. No contiene gluten Alérgenos: derivados de leche, huevo. <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Gluten free</i> <i>Allergens: milk derivatives, egg.</i>
--	--

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Hígado de pollo, aceite de oliva, carne de pollo, agua, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal, corrector de acidez (ácido cítrico), perdiz 4%, suero de LECHE, proteína de LECHE, sal, HUEVO, cebolla, aroma, especias (pimienta, tomillo, laurel, clavo), brandy, estabilizantes (trifosfato sódico, esteres cítricos de mono-diglicéridos, ascorbato sódico), conservadores (nitrito sódico), nuez moscada.
------------------------------------	---

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Marrón <i>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 5.7±0.5 determinado a 25°C <i>pH 5.7 ±0.5 determitaded to 25°C</i>
	Actividad del agua (aw):0.97±0.35 <i>Water activity (aw):0.97±0.35</i>




Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Recuentos totales aeróbicos mesófilos <i>Total recounts of aerobic mesopHyll</i>	< 1000ufc/g < 1000cfu/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>
Contaminantes analizados	Plomo (mg/kg)	<0.1
	Cadmio (mg/kg)	<0.05
Analized contaminants	PCB's	· Dioxinas y PCBs: Suma de dioxinas: 3,0 pg/g grasa

	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>		Cód.: Cod.:	FT-010
	<h1>Paté de perdiz</h1> <h2>Patridge pate</h2>		Fecha: Date:	17/08/2021
			Versión: Version:	14
			Página: Page:	2 de 2

		<ul style="list-style-type: none"> <li>· Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas: 4,5 pg/g grasa</li> <li>· Aflatoxinas B1: 2,0 µg/kg</li> <li>· Suma de B1, B2, G1 y G2: 4,0 µg/kg</li> </ul>
--	--	---

Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	1322 kJ/316 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	28.4 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	5.84 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	3.99 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	1.22g
	Proteínas <i>Proteins</i>	12.2 g
Sal <i>Salt</i>	2.38 g	

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	La fecha de consumo preferente es de 24 meses para los tarros de cristal y de 36 meses para las latas y las monodosis de 23g. No necesita frío. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días. <i>The minimum durability date is 24 months for the crystal jar and 36 months for the cans and 23g unit doses. 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 varnished electrolytic tin.</i> El envase está fabricado de vidrio. La tapadera está compuesta de hojalata electrolítica simple reducida. <i>The container is made of glass. The cover is made of simple reduced electrolytic tin.</i>

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