

	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>	Cód.: Cod.:	FT-012
	<b>Paté ibérico con naranja Iberian pate with orange</b>	Fecha: Date:	17/08/2021
		Versión: Version:	15
		Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con carnes frescas e hígado repasado pieza a pieza. Producto esterilizado. <i>Product made with fresh meats and liver reviewed piece by piece. 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, 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>	Tocino 24%, agua, hígado de cerdo ibérico 13%, hígado de cerdo, papada de cerdo 12%, LECHE, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal, corrector de acidez (ácido cítrico)), naranja deshidratada 3%, almidón, sal, proteína de SOJA, especias, licor de naranja 2%, aroma, estabilizantes difosfatos, polifosfatos), dextrosa, potenciador del sabor (glutamato monosódico), antioxidante (ascorbato sódico), conservador (nitrito sódico), colorante (carmin).
------------------------------------	--

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Rosa-marrón <i>Pink-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 determitaded to 25°C</i> Actividad del agua (aw): 0.961±0.35 <i>Water activity (aw): 0.961±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 / <i>Technical sheet</i></b>	Cód.: Cod.:	FT-012
	<b>Paté ibérico con naranja</b> <b><i>Iberian pate with orange</i></b>	Fecha: Date:	17/08/2021
		Versión: Version:	15
		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>	1259kJ/301 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	26.1 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	6.98 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	7.51 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	2.87 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	9.06 g
Sal <i>Salt</i>	2.26 g	

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	<p>La fecha de consumo preferente es de 36 meses para latas y monodosis de 23g. No necesita frío. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días.</p> <p><i>The minimum durability date is 36 months for 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></p>
--	--

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

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
--	---	---