	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>	Cód.: Cod.:	FT-006
	<b>Paté ibérico al Pedro Ximénez con pasas</b> <b>Iberian pate with Pedro Ximénez and raisin</b>	Fecha: Date:	17/08/2021
		Versión: Version:	20
		Página: Page:	1 de 2

Descripción Description	Producto elaborado con carnes frescas e hígado repasado pieza a pieza. Producto esterilizado. Product made with fresh meats and liver reviewed piece by piece. Sterilized product.
----------------------------	---

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 Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non - irradiated product. Gluten free Allergens: milk, soya
--	--

Ingredientes Ingredients	Tocino de cerdo 27%, hígado de cerdo ibérico 14%, hígado de cerdo 14%, papada de cerdo 14%, agua, LECHE, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal, corrector de acidez: ácido cítrico), almidón, sal, proteína de SOJA, especias, vino Pedro Ximénez 3%, estabilizantes (difosfatos y polifosfatos), dextrosa, potenciador del sabor (glutamato monosódico), antioxidante (ascorbato sódico), conservador (nitrito sódico), pasas 2% (pasas, aceite de girasol), aroma, colorante (carmin). Pork bacon 27%, Iberian pork liver 14%, pork liver 14%, pork jowl 14%, water, MILK, fried onion (onion, virgin olive oil, salt, acidity corrector: citric acid), starch, salt, SOY protein, spices, Pedro Ximénez wine 3%, stabilizers (diphosphates, polyphosphates), dextrose, flavor enhancer (monosodium glutamate), antioxidant (sodium ascorbate), preservative (sodium nitrite), raisins 2% (raisins, sunflower oil), aroma, coloring (carmine).
-----------------------------	---

Parámetros organolépticos Organoleptic parameters	Color Colour	Rosa-marrón Pink-brown
	Sabor Flavour	Típico Typical
	Olor Smell	Típico Typical

Parámetros físico químicos Physicochemical parameters	pH 6.0 ± 0.5 determinado a 25°C pH 6.0 ± 0.5 determined to 25°C
	Actividad del agua (aw): 0.964 ± 0.35 Water activity (aw): 0.964 ± 0.35

Parámetros microbiológicos Microbiological parameters	Recuentos totales aeróbicos mesófilos Total counts of aerobic mesophilic	< 1000 ufc/g < 1000 cfu/g
	Mohos Molds	< 100 ufc/g < 100 cfu/g
	Coliformes Coliform	Ausencia en 25 g Absence in 25 g
	Listeria Listeria	Ausencia en 25 g Absence in 25 g
	Escherichia Coli Escherichia Coli	Ausencia en 25 g Absence in 25 g
Contaminantes analizados Analyzed contaminants	Plomo (mg/kg)	< 0.1




	<b>Ficha técnica / <i>Technical sheet</i></b>	Cód.: <i>Cod.:</i>	FT-006
	<b>Paté ibérico al Pedro Ximénez con pasas</b> <b><i>Iberian pate with Pedro Ximénez and raisin</i></b>	Fecha: <i>Date:</i>	17/08/2021
		Versión: <i>Version:</i>	20
		Página: <i>Page:</i>	2 de 2

	Cadmio (mg/kg)	<0.05
	PCB's	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Dioxinas y PCBs: Suma de dioxinas: 3,0 pg/g grasa</li> <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>	1322kJ/316 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	29 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	7.08g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	5.48 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	1.08g
	Proteínas <i>Proteins</i>	10.5 g
Sal <i>Salt</i>	2.44 g	

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	<p>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 y 70g. No necesita frío. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días.</p> <p><i>The minimum durability date is 24 months for the crystal jar and 36 months for the cans and 23g and 70g 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>	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>	Revisado por: <i>Revised by:</i>	Aprobado por: <i>Approved by:</i>
		
María Morcillo Chamizo	Teresa Barragán Domínguez	Carlos Carranco Benítez