	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>	Cód.: Cod.:	FT-011
	<b>Paté con virutas de jamón Pate with ham shavings</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. 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, soya.</i>
--	--

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Tocino 26%, hígado de cerdo ibérico 14%, hígado de cerdo 14%, papada 13%, agua, jamón curado 7% (jamón de cerdo, sal, azúcar, dextrosa, conservadores (nitrato potásico, nitrito sódico), antioxidante (ascorbato sódico)), LECHE, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal, corrector de acidez: ácido cítrico), almidón, sal, proteína de SOJA, especias, estabilizantes (difosfatos, polifosfatos), dextrosa, aroma 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 $6.1 \pm 0.5$ determinado a 25°C <i>PH <math>6.1 \pm 0.5</math> determined to 25°C</i>
	Actividad de agua (aw): $0.962 \pm 0.35$ <i>Water activity (aw): <math>0.962 \pm 0.35</math></i>

Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Recuentos totales aeróbicos mesófilos <i>Total recounts of aerobic mesophilic</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 <i>Analized contaminants</i>	Plomo (mg/kg)	<0.1
	Cadmio (mg/kg)	<0.05




	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>	Cód.: Cod.:	FT-011
	<b>Paté con virutas de jamón Pate with ham shavings</b>	Fecha: Date:	17/08/2021
		Versión: Version:	14
		Página: Page:	2 de 2

	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>	1410kJ/337kcal
	Grasas <i>Fats</i>	30 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	12.14 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	3.37 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	0.79 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	13.17g
Sal <i>Salt</i>	2.39 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. 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. It does not need refrigeration. Once the product is open, it needs to be preserved in refrigeration and consume before 3days.</i></p>
--	--

Envases y embalajes <i>Containers and packaging</i>	<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
--	---	---