	Ficha técnica / *Technical sheet*	Cód.: *Cod.:*	FT-206
	Paté de Pato con Foie *Duck pâté with foie*	Fecha: *Date:*	21/10/2024
		Versión: *Version:*	00
		Página: *Page:*	1 de 2

Descripción *Description*	Producto elaborado con carnes frescas de pato y pollo. Producto esterilizado. *Product made with fresh duck meat and chicken meat. 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	Uso alimentario, apto para todas las personas. No contiene OGM. No contiene gluten. Producto no irradiado. Alérgenos: Leche y Soja *Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Gluten free. Non – irradiated product.* *Allergens: Milk and Soy*

Ingredientes *Ingredients*	**Paté de Pato con foie** Ingredientes: Hígado de pato 20%, agua, grasa de pollo, carne de pollo, carne de pato 10%, hígado graso de pato 7%, LECHE, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal, corrector de acidez: ácido cítrico), almidón, sal, aroma, proteína de SOJA, especias, dextrosa, aromas naturales, estabilizante (trifosfato), antioxidante (ascorbato sódico), conservante (nitrito sódico).

Parámetros organolépticos *Organoleptic parameters*	Color *Colour*	Rosado- marrón *Pinkish brown*
	Sabor *Flavour*	Típico *Typical*
	Olor *Smell*	Típico *Typical*

Parámetros físico químicos *Physicochemical parameters*	pH 6 ± *0.5* determinado a 25ºC *pH* 6± *0.5 determitaded to 25ºC* *Actividad del agua (aw):* 0.976± *0.35* *Water activity (aw):* 0.976± *0.35*

Parámetros microbiológicos *Microbiological parameters*	Recuentos totales aeróbicos mesófilos *Total recounts of aerobic mesophyll*	< 100 ufc/g *< 100 cfu/g*
	Mohos *Molds*	< 10 ufc/g *< 10 cfu/g*
	Coliformes *Coliform*	Ausencia /g Ausencia */g*
	Listeria *Listeria*	Ausencia en 25 g *Absence in 25 g*
	Escherichia Coli *Escherichia Coli*	Ausencia /g Ausencia */g*

Valores nutricionales por cada 100 g *Nutritional facts per each 100g*	Valor energético *Energy value*	765kJ/ 184 kcal
	Grasas *Fats*	12.4g
	De las cuales saturadas *Of which saturated fats*	4.4g

	Hidratos de carbono *Carbohydrate* De los cuales azúcares *Of which sugars*	6.9 g 0.7g
	Proteínas *Proteins*	11.1g
	Sal *Salt*	1.923 g

Vida útil *Shelf life*	La fecha de consumo preferente es de 36 meses para latas de 140g. Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días. *The minimum durability date is 36 months for the 140g cans. It does not need refrigeration. Once the product is open, it needs to be preserved in refrigeration and consume before 3days.*

Envases *Containers*	El envase está compuesto de hojalata electrolítica barnizada. *The container is made of vamished electrolytic tin.*

Elaborado por: *Made by:*	Revisado por: *Revised by:*	Aprobado por: *Aproved by:*
María Morcillo Chamizo	Pilar Calderón Gallego	Carlos Carranco Benítez