

**PATE DE PATO Y LECHAZO CHURRO 825 G.**

<b>CODIGO PROVEEDOR</b>	PA8
REGISTRO SANITARIO	ES 10.07644/P CE
CODIGO EAN	8424688001210
CERTIFICACIONES EN PODER DE LA EMPRESA (ISO, BRC, IFS, otras)	ISO 9001:2008 - TIERRA DE SABOR - ALIMENTOS DE PALENCIA

<b>FAMILIA</b>	ESTERILIZADOS
MARCA	SELECTOS DE CASTILLA
PAIS DE ORIGEN O PROCEDENCIA	España
PAÍS DE CRÍA	N/A
PAÍS DE SACRIFICIO	N/A
CATEGORIA	Paté
VARIEDAD / RAZA	N/A

PESO NETO	825 g.
PESO BRUTO	890 g.
MEDIDAS (diámetro x altura)	73 x 235 mm.
UNIDADES POR EMBALAJE	6
DIMENSION DEL EMBALAJE	223 x 150 x 230
PESO DEL EMBALAJE	5,820 kg,



<b>CONSERVACIÓN</b>	Conservar en lugar fresco y seco.
VIDA UTIL / CADUCIDAD	4 años. "Consumir preferentemente antes de: dd/mm/aa"
CADUCIDAD MÍNIMA DE RECEPCIÓN	1 año

<b>PRESENTACIÓN</b>	Lata de Conserva cilíndrica de 825 g.
CARACT. ENVASADO	PRODUCTO ESTERILIZADO
CARACT. EMBALAJE	Caja cartón de 6 Latas.
COND. CONSERVACIÓN y/o UTILIZACIÓN	Alimento listo para el consumo. Consumir frío. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en 7 días.

<b>LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO</b>	Reglamento UE 1169/2011, RD 474/2014, Reglamento UE 931/2011, RD 1808/1991, RD 1334/1999, RD 993/2014
CARACT. ORGANOLÉPTICAS (aparición, forma, color, olor, sabor, textura)	Mousse de hígado de Lechazo de raza Churra y Foie Gras de pato, textura suave e untuosa, color claro y sabor sutil característico del lechazo Churro.

<b>LISTA DE INGREDIENTES</b>	Ver <u>Artículo 19 del Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor</u> . <u>Bebidas con contenido alcohólico &gt;1,2%</u> : lista de ingredientes no obligatoria.			
	LISTA INGREDIENTES (orden decreciente)		ORIGEN	
	Denominación	Composición	País	Origen transgénico SI/NO
	Hígado de Lechazo Churro	22%	España	NO
	Foie Gras de pato		España	NO
	Grasa de pato		España	NO
	Hígado de pollo		España	NO
	Sal		España	NO
	Azúcar		España	NO
	Pimienta blanca		España	NO

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	Aplicable a partir del 1 de enero de 2016. Ver <u>Artículos 16, 30 y 44 del Reglamento 1169/2011</u> . <u>No obligatoria en el caso de los alimentos enumerados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011</u> . <u>Alimentos no envasados</u> : cuando en el etiquetado figure la información nutricional, el contenido podrá limitarse al valor energético Ó al valor energético junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal. Podrá darse únicamente por porción o unidad de consumo, siempre que esté cuantificada la porción o unidad de consumo y se indique el número de porciones/unidades. <u>Bebidas con contenido alcohólico &gt;1,2%</u> : la información nutricional no es obligatoria. De realizarse podrá limitarse al valor energético.					
<b>OBLIGATORIO</b>	por 100g o 100ml	por porción o por unidad de consumo (voluntario)	<b>VITAMINAS/ MINERALES (voluntario)</b>	por 100g o 100ml	por porción o por unidad de consumo (voluntario)	% VRN*
Valor energético (kJ/kcal)	2055 kJ / 489 kcal					
Grasas (g)	51,58 g					
de las cuales saturadas (g)	18,93 g					
Hidratos de carbono(g)	< 2 g					
de los cuales: Azúcares (g)	< 2 g					
Proteínas (g)	5,74 g					
Sal (g)	1,33 g					

\* Valores de referencia de nutrientes por 100g o 100ml

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	Ver <u>Reglamento (CE) Nº 1831/2003 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios</u> .				
	PARÁMETRO	VALOR (n, c, m, M)	LEGISLACIÓN*	MÉTODO ANALÍTICO	FREQ. CONTROL
	Aerobios mesófilos	<10 UFC/g	Control Interno		2 años
	Enterobacterias lactosa +	<10 UFC/g	Control Interno		2 años
	Escherichia coli (B-glucuronidasa+)	<10 UFC/g	Control Interno		2 años

Salmonella Spp	Ausencia (/25g)	Control Interno		2 años
Listeria Monocytogenes	Ausencia (/25g)	Control Interno		2 años
Staphylococcus aureus	<10 UFC/g	Control Interno		2 años

\*plan de control interno, norma interna, Reglamento 1441/2007 Categoría X, etc.

**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**  
(X - Ingrediente; T- Traza)

Ver Artículo 21 del Reglamento 1169/2011. Se debe declarar todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergias o intolerancias, se use en la fabricación o elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado. Dichos alérgenos deben indicarse en la lista de ingredientes de forma destacada mediante el tipo de letra, estilo o color. Declaración también obligatoria en los alimentos no envasados.

ALÉRGENO	SI	NO	ALÉRGENO	SI	NO
Gluten		X	Trigo		X
Centeno		X	Huevos y derivados		X
Cebada		X	Leche y derivados (incluida la lactosa)		X
Avena		X	Cacahuets y derivados		X
Espelta		X	Soja y derivados		X
Kamut		X	Granos de sésamo y derivados		X
Crustáceos y derivados		X	Mostaza y derivados		X
Moluscos y derivados		X	Altramuces y derivados		X
Pescado y derivados		X	Apio y derivados		X
OMG* <0,9%		X	Frutos de cáscara y derivados		X
OMG completamente libre**		X	Dióxido de azufre y sulfitos (E200 - 228)***		X

\* Organismo Modificado Genéticamente.

ingredientes transgénicos, éstos deben estar identificados en la lista de ingredientes.

\*\*\*en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresados como SO<sub>2</sub>.

\*\* Si el producto contiene

INFORMACIÓN ADICIONAL	
Sacarosa	NO
Alcohol	NO
Carne de cerdo y derivados	NO

PUEDE CONTENER TRAZAS DE:

**OBSERVACIONES:** Revisión 17/11/2016

