

PATE DE AVESTRUZ 200 G.

CODIGO PROVEEDOR	PO
REGISTRO SANITARIO	ES 10.07644/P CE
CODIGO EAN	8424688002040
CÓDIGO GTIN_14 (CAJA 12 LATAS)	28424688002044
CERTIFICACIONES EN PODER DE LA EMPRESA (ISO, BRC, IFS, otras)	ISO 22000:2018 - ISO 9001:2015 - SAE Nivel 3 (carne, productos cárnicos) - TIERRA DE SABOR - ALIMENTOS DE PALENCIA

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

PESO NETO	200 g.
PESO BRUTO	235 g.
MEDIDAS (diámetro x altura)	52 x 109 mm.
UNIDADES POR EMBALAJE	12
DIMENSIÓN DEL EMBALAJE	245x165x115 mm.
PESO DEL EMBALAJE	2,930 kg,



CONSERVACIÓN	Conservar en lugar fresco y seco.
VIDA UTIL / CADUCIDAD	5 años. "Consumir preferentemente antes de: dd/mm/aa"
CADUCIDAD MÍNIMA DE RECEPCIÓN	1 año

PRESENTACIÓN	Lata de Conserva cilíndrica de 200 g.
CARACT. ENVASADO	PRODUCTO ESTERILIZADO
CARACT. EMBALAJE	Caja cartón de 12 Latas.
COND. CONSERVACIÓN y/o UTILIZACIÓN	Alimento listo para el consumo. Consumir frío. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en 7 días.

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	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 Avestruz y Foie Gras de pato, textura suave e untuosa, color claro y sabor sutil.

LISTA DE INGREDIENTES	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. Bebidas con contenido alcohólico >1,2%: lista de ingredientes no obligatoria.</u>			
	LISTA INGREDIENTES (orden decreciente)		ORIGEN	
	Denominación	Composición	País	Origen transgénico SI/NO
	Foie Gras y grasa de pato	60%	España	NO
	Hígado de avestruz	40%	España	NO
	Sal		España	NO
	Pimienta Negra		Indonesia	NO
	Azúcar		España	NO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Aplicable a partir del 1 de enero de 2016. Ver <u>Artículos 16, 30 y 44 del Reglamento 1169/2011. No obligatoria en el caso de los alimentos enumerados en el Anexo V del Reglamento 1169/2011.</u> <i>Alimentos no envasados: 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.</i> <i>Bebidas con contenido alcohólico >1,2%: la información nutricional no es obligatoria. De realizarse podrá limitarse al valor energético.</i>					
OBLIGATORIO	por 100g o 100ml	por porción o por unidad de consumo (voluntario)	VITAMINAS/ MINERALES (voluntario)	por 100g o 100ml	por porción o por unidad de consumo (voluntario)	% VRN*
Valor energético (kJ/kcal)	1841 kJ / 447 kcal					
Grasas (g)	46,10 g					
de las cuales saturadas (g)	15,16 g					
Hidratos de carbono(g)	2,20 g					
de los cuales:Azúcares (g)	< 0,1 g					
Proteínas (g)	5,50 g					
Sal (g)	1,05 g					

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

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Ver <u>Reglamento (CE) Nº 1441/2007 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 mesofilos	<10 UFC/g	Control Interno		2 años
Enterobacterias lactosa +	<10 UFC/g	Control Interno		2 años
Escherichia coli (B-glucoronidasa+)	<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	Altramucos 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.
transgénicos, éstos deben estar identificados en la lista de ingredientes.
***en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresados como SO₂.

** Si el producto contiene ingredientes

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

PUEDA CONTENER TRAZAS DE:

OBSERVACIONES: Revisión 12/07/2022

