	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-026
	Paté ibérico con Cerezas Iberian pate with cherrys	Fecha: Date:	23/06/2021
		Versión: Version:	14
		Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con carnes frescas e hígado repasado pieza a pieza. Producto esterilizado. <i>Product made with fresh meats and liver reviewed piece by piece. 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. No contiene gluten. Producto no irradiado. Alérgenos: Leche, derivado de soja. <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. No irradiated product. Gluten free</i> <i>Allergens: milk, and soya derivatives.</i>
--	--

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Tocino de cerdo 26%, hígado de cerdo ibérico 14%, hígado de cerdo 14%, papada de cerdo 12%, agua, LECHE, cereza deshidratada 4% (cereza, azúcar, aceite de girasol), cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal, corrector de acidez: ácido cítrico), almidón, sal, proteína de SOJA, especias, licor de cereza 2%, 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 5.8 ± 0.5 determinado a 25°C <i>pH 5.8 ± 0.5 determined to 25°C</i> Actividad de agua (aw): 0.96±0.35 <i>Water activity (aw): 0.96±0.35</i>
---	---

Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Recuentos totales aeróbicos mesófilos <i>Total recounts of aerobic mesophilic</i>	< 1000 ufc/g < 1000 cfu/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	Plomo (mg/kg)	<0.1
	Cadmio (mg/kg)	<0.05
Analizados contaminantes	PCB's	· Dioxinas y PCBs: Suma de dioxinas: 3,0 pg/g grasa

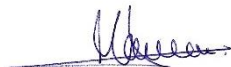


	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-026
	Paté ibérico con Cerezas Iberian pate with cherrys	Fecha: Date:	23/06/2021
		Versión: Version:	14
		Página: Page:	2 de 2

	<ul style="list-style-type: none"> · Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas: 4,5 pg/g grasa · Aflatoxinas B1: 2,0 µg/kg · Suma de B1, B2, G1 y G2: 4,0 µg/kg
--	---

Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	1243kJ/297 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	25.7 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	9.32 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	3.62 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	1.84 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	12.7 g
Sal <i>Salt</i>	2.22 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 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 36 months for the cans and 23g, 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>

Elaborado por: <i>Made by:</i>	Revisado por: <i>Revised by:</i>	Aprobado por: <i>Aproved by:</i>
 María Morcillo Chamizo	 Teresa Barragán Domínguez	 Carlos Carranco Benítez