

	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-005
	Paté de salmón ahumado Smoked salmon pate	Fecha: Date:	17/08/2021
		Versión: Version:	18
		Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con migas de salmón ahumado. Producto esterilizado. <i>Product made with salmon crumbs. 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, pescado. <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non – irradiated product. Gluten free</i> <i>Allergens: milk and fish.</i>
--	--

Ingredientes <i>Ingredients</i>	SALMÓN ahumado 30% (SALMÓN, sal), aceite de girasol, agua, LECHE, patata, espesante: carragenato, sal, extracto de pimentón. <i>Smoked SALMON 30% (SALMON, salt), sunflower oil, water, MILK, potato, thickener: carrageenan, salt, paprika extract.</i>
------------------------------------	---

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Salmón <i>Salmon</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 6.0 ± 0.5 determinado a 25°C <i>pH 6.0 ± 0.5 determined to 25°C</i> Actividad del agua (aw): 0.974 ± 0.35 <i>Water activity (aw): 0.974 ± 0.35</i>
---	--




Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Recuentos totales aeróbicos mesófilos <i>Total counts of aerobic mesophilic</i>	< 1000 ufc/g <i>< 1000 cfu/g</i>
	Mohos <i>Molds</i>	< 100 ufc/g <i>< 100 cfu/g</i>
	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>

Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	1338kJ/320 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	31.3g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	2.58 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	6.03 g

	Ficha técnica / Technical sheet		Cód.: Cod.:	FT-005
	Paté de salmón ahumado Smoked salmon pate		Fecha: Date:	17/08/2021
			Versión: Version:	18
			Página: Page:	2 de 2

	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	0.57 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	5.46 g
	Sal <i>Salt</i>	0.98g

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	<p>La fecha de consumo preferente es de 24 meses para los tarros de cristal y 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 24 months for the crystal jar and 36 months for the cans and 23g and 70g unit doses. It does not need refrigeration. Once the product is open, it needs to be preserved in refrigeration and consume before 3 days.</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>
	El envase está fabricado de vidrio. La tapadera está compuesta de hojalata electrolítica simple reducida. <i>The container is made of glass. The cover is made of simple reduced 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