

|   |   |  |                      |            |
|---|---|--|----------------------|------------|
|  | <b>Ficha técnica / Technical sheet</b>      |  | Cód.:<br>Cod.:       | FT-007     |
|   | <h1>Paté Ibérico</h1> <h2>Iberian Pate</h2> |  | Fecha:<br>Date:      | 17/08/2021 |
|   |   |  | Versión:<br>Version: | 19         |
|   |   |  | Página:<br>Page:     | 1 de 2     |

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Descripción<br><i>Description</i> | Producto elaborado con carnes frescas. Producto esterilizado.<br><i>Product made with fresh meats. Sterilized product.</i> |
|-----------------------------------|--|

|              |  |
|--------------|--|
| Uso previsto | Consumo directo sin preparación previa o para untar.<br>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".<br>No contiene OGM. Producto no irradiado. No contiene gluten<br>Alérgenos: leche y soja.<br><i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non-irradiated product. Gluten free</i><br><i>Allergens: milk, soya.</i> |
|--|---|

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Ingredientes<br><i>Ingredients</i> | Tocino de cerdo 28%, hígado de cerdo ibérico 15%, hígado de cerdo 15%, papada de cerdo 14%, agua, LECHE, cebolla frita (Cebolla, aceite de oliva virgen, sal, corrector de acidez: ácido cítrico), almidón, sal, proteína de SOJA, especias, estabilizantes (difosfatos, polifosfatos), dextrosa, potenciador del sabor (glutamato monosódico), antioxidante (ascorbato sódico), conservador (nitrito sódico), colorante (carmín), aroma.<br><br><i>Pork bacon 28%, Iberian pork liver 15%, pork liver 15%, pork jowl 14%, water, MILK, fried onion (onion, virgin olive oil, salt, acidity corrector: citric acid), starch, salt, SOY protein, spices, stabilizers (diphosphates, polyphosphates), dextrose, flavor enhancer (monosodium glutamate), antioxidant (sodium ascorbate), preservative (sodium nitrite), coloring (carmine), flavor.</i> |
|------------------------------------|--|

|   |                         |                                  |
|---|-------------------------|----------------------------------|
| Parámetros organolépticos<br><i>Organoleptic parameters</i> | Color<br><i>Colour</i>  | Rosa-marrón<br><i>Pink-brown</i> |
|   | Sabor<br><i>Flavour</i> | Típico<br><i>Typical</i>         |
|   | Olor<br><i>Smell</i>    | Típico<br><i>Typical</i>         |

|   |  |
|---|--|
| Parámetros físico químicos<br><i>Physicochemical parameters</i> | PH $6.0 \pm 0.5$ determinado a 25°C<br><i>PH <math>6.0 \pm 0.5</math> determined to 25°C</i>         |
|   | Actividad del agua (aw): $0.965 \pm 0.35$<br><i>Water activity (aw): <math>0.965 \pm 0.35</math></i> |




|   |  |  |
|---|--|--|
| Parámetros microbiológicos<br><i>Microbiological parameters</i> | Recuentos totales aeróbicos mesófilos<br><i>Total recounts of aerobic mesophilic</i> | < 1000ufc/g<br><i>&lt; 1000cfu/g</i>       |
|   | Mohos<br><i>Molds</i>  | < 100 ufc/g<br><i>&lt; 100 cfu/g</i>       |
|   | Coliformes<br><i>Coliform</i>  | Ausencia en 25 g<br><i>Absence in 25 g</i> |
|   | Listeria<br><i>Listeria</i>  | Ausencia en 25 g<br><i>Absence in 25 g</i> |
|   | Escherichia Coli<br><i>Escherichia Coli</i>  | Ausencia en 25 g<br><i>Absence in 25 g</i> |

|   |   |  |                      |            |
|---|---|--|----------------------|------------|
|  | <b>Ficha técnica / Technical sheet</b>      |  | Cód.:<br>Cod.:       | FT-007     |
|   | <h1>Paté Ibérico</h1> <h2>Iberian Pate</h2> |  | Fecha:<br>Date:      | 17/08/2021 |
|   |   |  | Versión:<br>Version: | 19         |
|   |   |  | Página:<br>Page:     | 2 de 2     |

|   |                |  |
|---|----------------|--|
| Contaminantes analizados<br><br>Analized contaminants | Plomo (mg/kg)  | <0.1   |
|   | Cadmio (mg/kg) | <0.05  |
|   | PCB's          | <ul style="list-style-type: none"> <li>· Dioxinas y PCBs: Suma de dioxinas: 3,0 pg/g grasa</li> <li>· Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas: 4,5 pg/g grasa</li> <li>· Aflatoxinas B1: 2,0 µg/kg</li> <li>· Suma de B1, B2, G1 y G2: 4,0 µg/kg</li> </ul> |

|  |   |                   |
|--|---|-------------------|
| Valores nutricionales por cada 100 g<br><i>Nutritional facts per each 100g</i> | Valor energético<br><i>Energy value</i>                   | 1310kJ / 313 kcal |
|  | Grasas<br><i>Fats</i>                                     | 27.2 g            |
|  | De las cuales saturadas<br><i>Of which saturated fats</i> | 8.27 g            |
|  | Hidratos de carbono<br><i>Carbohydrate</i>                | 3.79 g            |
|  | De los cuales azúcares<br><i>Of which sugars</i>          | 0.79 g            |
|  | Proteínas<br><i>Proteins</i>                              | 13.40 g           |
| Sal<br><i>Salt</i>   | 2.34 g  |                   |

|   |  |
|---|--|
| Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte.<br><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 ,70g y 46g. 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, 70g, 46g 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<br><i>Containers</i>  | El envase está compuesto de aluminio lacado.<br><i>The container is made of lacquered aluminum.</i>  |
|   | El envase está compuesto de hojalata electrolítica barnizada.<br><i>The container is made of vamished electrolytic tin.</i>  |
|   | El envase está fabricado de vidrio. La tapadera está compuesta de hojalata electrolítica simple reducida.<br><i>The container is made of glass. The cover is made of simple reduced electrolytic tin.</i>  |

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