	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-042
	Paté ibérico (sin lactosa) Iberian pate (without lactose)	Fecha: Date:	25/06/2021
		Versión: Version:	13
		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	Apto para todas las personas excepto alérgicos intolerantes a los indicados en el apartado "alérgenos". No contiene OGM. Producto no irradiado. No contiene gluten, ni lactosa. Alérgenos: soja. <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non- irradiated product. Without gluten, without lactose</i> <i>Allergens: soya derivatives</i>
--	--

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Tocino de cerdo 28%, hígado de cerdo ibérico 15%, hígado de cerdo 15%, papada de cerdo 14%, agua, leche de soja (agua, semillas de soja , fructosa, fosfato tricálcico, estabilizantes: celulosa, carboximetilcelulosa, aroma, sal, antioxidante: extracto rico en tocoferoles, vitaminas A y D), cebolla (cebolla, aceite de oliva, corrector de acidez: ácido cítrico), almidón, sal, proteínas de soja , especias, estabilizantes (difosfatos, polifosfatos), dextrosa, potenciador de sabor: glutamato monosódico, antioxidante: ascorbato sódico, conservador: nitrito sódico, colorante: carmín, aroma.
------------------------------------	--

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 6.0 ± 0.5 determinado a 25°C <i>pH 6.0±0.5 determined to 25°C</i>
	Actividad del agua (aw):0.973±0.35 <i>Water activity (aw):0.973±0.35</i>

Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Recuentos totales aeróbicos mesófilos <i>Total recounts of aerobic mesophilic</i>	< 1000ufc/g < 1000cfu/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-042
	Paté ibérico (sin lactosa) Iberian pate (without lactose)	Fecha: Date:	25/06/2021
		Versión: Version:	13
		Página: Page:	2 de 2

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

Valores nutricionales por cada 100 gr <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	1329kJ/318 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	27.05 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	10.1 gr
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	6.72 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	1.87 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	11.82 g
Sal <i>Salt</i>	2.95 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 monodosis de 46g y las latas. 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 50g unit doses and cans. 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>Approved by:</i>
		
María Morcillo Chamizo	Teresa Barragán Domínguez	Carlos Carranco Benítez