	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>	Cód.: Cod.:	FT-047
	<b>Paté de jabalí con pasas al Pedro Ximénez Wild board pate with raisins and Pedro Ximénez wine</b>	Fecha: Date:	17/08/2021
		Versión: Version:	10
		Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado carnes frescas. Producto esterilizado <i>Product made with fresh meats. 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, soja. <i>Human consumption, apt for everybody except milk and soya derivatives allergens. It does not contain GMO. Non – irradiated product. Gluten free</i> <i>Allergens: milk, soya,</i>
--	---

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Hígado de cerdo 27%, tocino de cerdo 23%, carne de jabalí 19%, agua, LECHE, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva virgen, sal, corrector de acidez (ácido cítrico)), sal, azúcares (LACTOSA, dextrosa), proteínas de LECHE y SOJA, fécula, especias, vino Pedro Ximénez 2%, pasas 1,6% (pasas, aceite de girasol), estabilizantes (difosfatos, polifosfatos mono y diglicéridos de ácidos grasos), aromas (contiene SOJA), potenciador del sabor (glutamato monosódico)
------------------------------------	---

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Marrón <i>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 5.7±0.5 determinado a 25°C <i>pH 5.7±0.5 determined to 25°C</i>  Actividad de agua (aw):0.952±0.35 <i>Water activity (aw):0.952±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 contaminants	PCB's	· Dioxinas y PCBs: Suma de dioxinas: 3,0 pg/g grasa

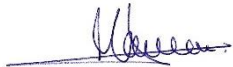


	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>	Cód.: Cod.:	FT-047
	<b>Paté de jabalí con pasas al Pedro Ximénez</b> <b>Wild board pate with raisins and Pedro Ximénez wine</b>	Fecha: Date:	17/08/2021
		Versión: Version:	10
		Página: Page:	2 de 2

		· 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 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	1234kJ/295 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	25 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	7.75 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	7.15 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	1.89 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	10.9 g
Sal <i>Salt</i>	3.75 g	

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	La fecha de consumo preferente es de 36 meses para las monodosis y las latas. No necesita frío. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días. <i>The minimum durability date is 36 months for the 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>
--	---

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 vamished electrolytic tin.</i>

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