	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-048
	Paté de ciervo con boletus Deer pate with boletus	Fecha: Date:	17/08/2021
		Versión: Version:	13
		Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con 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 y derivados, 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 derivatives and soya.</i>
--	--

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Hígado de cerdo, tocino de cerdo, carne de ciervo 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, champiñón 2% (champiñón, agua, sal, corrector de acidez; ácido cítrico), harina de boletus 2%, pimienta negra, estabilizantes (difosfatos, trifosfatos, mono- y diglicéridos de ácidos grasos), aromas (contiene SOJA), potenciador del sabor (glutamato monosódico) <i>Pork liver, pork bacon, deer meat 19%, water, MILK, fried onion (onion, virgin olive oil, salt, acidity regulator (citric acid)), salt, sugars (LACTOSE, dextrose), MILK and SOY protein, starch, spices, mushroom 2% (mushroom, water, salt, acidity regulator (citric acid)), boletus flour 2%, black pepper, stabilizers (diphosphates, triphosphates, mono- and diglycerides of fatty acids), flavorings (contains SOY), flavor enhancer (monosodium glutamate).</i>
------------------------------------	--

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Marrón oscuro <i>Dark 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 5.9±0.5 determinado a 25°C <i>pH 5.9±0.5 determined to 25°C</i> Actividad del 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 mesopHyll</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>




	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-048
	Paté de ciervo con boletus Deer pate with boletus	Fecha: Date:	17/08/2021
		Versión: Version:	13
		Página: Page:	2 de 2

Contaminantes analizados Analized contaminants	Plomo (mg/kg)	<0.1
	Cadmio (mg/kg)	<0.05
	PCB's	<ul style="list-style-type: none"> · Dioxinas y PCBs: Suma de dioxinas: 3,0 pg/g grasa · 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>	1125kJ/269 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	22.7 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	15.1 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	5.71 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	1.13 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	11.9 g
Sal <i>Salt</i>	3.19 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 23g 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 23g 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