

	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>	Cód.: Cod.:	FT-064
	<b>Paté de atún Tuna pate</b>	Fecha: Date:	17/08/2021
		Versión: Version:	14
		Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con lomos de atún en aceite de girasol. Producto esterilizado. <i>Product made with tuna loins in sunflower oils. 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, fish.</i>
--	---

Ingredientes <i>Ingredients</i>	ATÚN en aceite 30% (ATÚN, aceite de girasol y sal), aceite de girasol, agua, LECHE, patata, espesante (carragenato), sal, aroma <i>TUNA in oil 30% (TUNA, sunflower oil and salt), sunflower oil, water, MILK, potato, thickener (carrageenan), salt, aroma.</i>
------------------------------------	---

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Marrón claro <i>Light 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 5.8±0.5 determinado a 25°C <i>pH 5.8±0.5 determined to 25°C</i>  Actividad de agua (aw):0.970±0.35 <i>Water activity (aw):0.970±0.35</i>
---	---

Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Recuentos totales aeróbicos mesófilos <i>Total recounts of aerobic mesophyll</i>	< 1000 ufc/g < 1000 cfu/g
	Mohos <i>Molds</i>	< 100 ufc/g < 100 cfu/g
	Coliformes <i>Coliform</i>	< 10 ufc/g < 10 cfu/g
	Listeria <i>Listeria</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25 g</i>
	Escherichia Coli <i>Escherichia Coli</i>	< 10 ufc/g < 10 cfu/g




Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	Valor energético <i>Energy value</i>	1130kJ/270 kcal
	Grasas <i>Fats</i>	26.1 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	2.88 g
	Hidratos de carbono	1.14 g

	<b>Ficha técnica / <i>Technical sheet</i></b>		Cód.: Cod.:	FT-064
	<h1>Paté de atún</h1> <h2><i>Tuna pate</i></h2>		Fecha: Date:	17/08/2021
			Versión: Version:	14
			Página: Page:	2 de 2

	Carbohydrate De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	0.39 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	8.68 g
	Sal <i>Salt</i>	1.40 g

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 monodosis de 23g ,70g y 50g, 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 24 months for the crystal jar and 36 months for the 23g, 70g, 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 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>Approved by:</i>
		
María Morcillo Chamizo	Teresa Barragán Domínguez	Carlos Carranco Benítez