

	DOCUMENTO	
	FICHA TÉCNICA:	
	PATÉ DE CAMPAGNE ECOLOGICO	
	Código: 900	Rev.: 1
	Fecha: 01/02/2021	
	Página 1 de 3	

Empresa	Patés Zubia, S.L.
CIF	B-20180246
Nº de Registro Sanitario	ES 10.03112/SS CE / ES 21.16585/SS CE
Dirección	Aingeru Guarda Pasealekua, 17
Localidad	20540 ESKORIATZA (Gipuzkoa)
Nº de teléfono y Fax	943-715131 / 943-715279
Web / Dirección email	www.pateszubia.com zubia@pateszubia.com

Detalles del producto	
Denominación del producto	Paté de campagne ecológico
Descripción del producto	<p>Es un producto elaborado a base de materias primas ecológicas de calidad que garantizan en todo momento las características organolépticas, físico químicas y microbiológicas del producto. Tras el acondicionamiento de las materias primas cárnicas, se procede a la mezcla con el resto de ingredientes y a la preparación de la masa.</p> <p>El producto se envasa en tarros de cristal, se esteriliza, se etiqueta y se embala en cajas de cartón para su posterior expedición.</p>
Ingredientes	<p>*Hígado de cerdo 32%, *tocino y *papada de cerdo, *LECHE, *HUEVO, sal, *cebolla, *pimienta y *ajo.</p> <p>*Procedente de agricultura ecológica</p>
Origen del producto	España
Categoría técnica	Producto cárnico en conserva
Consumo preferente	El producto tiene una fecha de consumo preferente de 4 años.
Condiciones de conservación	Temperatura ambiente (lugar fresco y seco)
Temperatura de entrega	Temperatura ambiente
Valores nutricionales	
Valor energético (100g)	1566,4kJ/369,8 kcal
Grasas	27,40 g
de las cuales saturadas	10,28 g
Hidratos de Carbono	6,40 g
de los cuales azúcares	2,40 g
Proteínas	15,10 g
Sal	1,81 g

Fecha: 01/02/2021	Aprobado por: Ione Zubielki Sello y firma:
--------------------------	---

	DOCUMENTO	
	FICHA TÉCNICA:	
	PATÉ DE CAMPAGNE ECOLOGICO	
	Código: 900	Rev.: 1
	Fecha: 01/02/2021	
	Página 2 de 3	

Características de calidad y seguridad	
Estándar microbiológico	Límites (establecido por Patés zubia)
Previa incubación durante 7 días a 37°C:	
Mesófilos aerobios (30°C)	< 10 ufc/g
Mesófilos anaerobios	< 10 ufc/g
Mesófilos anaerobios sulfitorreductores	< 10 ufc/g
Previa incubación 55°C:	
Termófilos aerobios	< 10 ufc/g
Termófilos anaerobios	< 10 ufc/g
PH Diferencia máxima con testigo	< 0.5
Irradiación	No
GMO	Ausencia
Alérgenos	Leche, huevo
Contaminantes	Cumple (Reglamento (CE) N.º 396/2005) y (Reglamento 1881/2006).
Detalles de embalaje	
Formato	100 g
Tipo Envase	Tarro de vidrio
Medida Envase (mm)	Ø 63 x 60.5
Peso Neto	100 g
Tipo Agrupación	Caja cartón expositora
Unidades x caja o bandeja	12
Medidas bandeja (mm)	208x138x128
Peso bandeja	2852 g
Bandejas base x altura	29x8
Bandejas x pallet	232
Medidas pallet (mm).	1200x800x1159
Código EAN 13	8412769001761
DUN 14	18412769001768
Información de la etiqueta	Según los requisitos de la ley de la UE
Método de la formación de la fecha.	Método de la formación de la fecha dd-mm-aaaa, número del día d, número del mes m, número del año a.

Fecha: 01/02/2021	Aprobado por: Ione Zubielki Sello y firma:
--------------------------	---

	DOCUMENTO	
	FICHA TÉCNICA: PATÉ DE CAMPAGNE ECOLOGICO	Código: 900
		Rev.: 1
		Fecha: 01/02/2021
		Página 3 de 3

Fecha de consumo preferente	La fecha de consumo preferente se indica en el envase en la forma "Número de lote y consumir preferentemente antes del, ver envase:"
Método de formación del lote	El lote, consecutivo por tipo de producto, se indica a través de una serie de dígitos con la inscripción L: nnn La caducidad se indica con el día, el mes y el año: dd/mm/aaaa.
Foto	

Fecha: 01/02/2021	Aprobado por: Ione Zubielki Sello y firma:
--------------------------	---