

	<b>DOCUMENTO</b>	DOC 7.1.43
	<b>FICHA TÉCNICA: PATE IBERICO AL PEDRO XIMENEZ</b>	Código 379
		Rev.: 5
		Fecha: 01/01/2019
		Página 1 de 4

## **PROVEEDOR**

Empresa: Patés Zubia, S.L.  
 Gerente: José Luis Zubia  
 Dirección: Aingeru Guarda Pasealekua, 17  
 Localidad: 20540 ESKORIATZA  
 Provincia: Gipuzkoa  
 N° de Registro Sanitario: E-1003112/SS C.E.E.  
 Teléfono: 943-715131

## **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

Paté Ibérico al Pedro Ximénez

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Es un producto elaborado a base de materias primas 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. El producto se envasa en latas metálicas cilíndricas, se esteriliza y se embala en cajas de cartón para su posterior expedición.

## **CATEGORIA TÉCNICA**

Producto cárnico esterilizado por calor (productos cárnicos fabricados con hígado como ingrediente caracterizante, picado más o menos finamente).

## **COMPOSICIÓN CUALITATIVA**

Ingredientes: Agua, tocino de cerdo, hígado de cerdo (19%), **LECHE**, carne de cerdo, **HUEVO**, vino Pedro Ximénez (2.5 %), sal, proteínas de **SOJA** y **LECHE**, especias, estabilizante (E-451), dextrosa, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316) y conservador (E-250).

## **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

<b>ESTANDAR MICROBIOLÓGICO</b>	<b>LÍMITES (establecido por Patés Zubia)</b>
Previa incubación durante 7 días a 37°C:	
– Aerobios mesofilos	Ausencia/g
– Anaerobios	Ausencia/g
– Esporas aerobios	Ausencia/g
– Esporas anaerobios	Ausencia/g
– Clostridium sulfito-reductores	Ausencia/g
– Esporas	Ausencia/g

## **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

No contiene sustancias químicas ni cuerpos extraños.

**Fecha:**

**Aprobado por:** Joseba Zubia

**Firma y sello:**

	<b>DOCUMENTO</b>	DOC 7.1.43
	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PATE IBERICO AL PEDRO XIMENEZ</b>	Código 379
		Rev.: 5
		Fecha: 01/01/2019
		Página 2 de 4

Actividad de agua cercana a 0,90 y pH aproximado de 6.

### **DECLARACIÓN OGM**

Los productos elaborados en PATÉS ZUBIA no contienen o no se han producido a partir de ingredientes modificados genéticamente y por tanto puede garantizarse que están libres de OGM.

### **DECLARACIÓN IRRADIACIÓN**

Los productos elaborados en PATÉS ZUBIA no han experimentado ningún tratamiento de irradiación.

### **CONTAMINANTES**

Cumple con la reglamentación vigente respecto a plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal (Reglamento (CE) N° 396/2005) y la reglamentación vigente respecto contaminantes en alimentos (Reglamento 1881/2006).

### **VIDA MEDIA-FECHA DE CONSUMO PREFERENTE-LOTE**

El producto tiene una fecha de consumo preferente de 4 años

La fecha de consumo preferente se indica en el envase en la forma "Número de lote y fecha de caducidad, ver tapa".

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.

### **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO**

Temperatura ambiente.

### **ALÉRGENOS**

INGREDIENTES ALÉRGENOS	SÍ	NO
Cereales que contienen gluten		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevo y productos a base de huevo	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados	X	
Frutos de cáscara		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

**Fecha:**

**Aprobado por:** Joseba Zubia

**Firma y sello:**

	<b>DOCUMENTO</b>	DOC 7.1.43
	<b>FICHA TÉCNICA:</b> <b>PATE IBERICO AL PEDRO XIMENEZ</b>	Código 379
		Rev.: 5
		Fecha: 01/01/2019
		Página 3 de 4

Valores Nutricionales	POR 100 g.
Valor energético	1103.5 kJ/267 kcal
Grasas	25 g
- de las cuales saturadas	10.18 g
Hidratos de Carbono	2 g
- de los cuales azúcares	2 g
Proteínas	8,5 g
Sal	1,71 g

#### **FICHA LOGISTICA**

<b>Formato</b>	<b>78 g</b>	<b>78 g</b>
<b>Tipo Envase</b>	Lata	Lata
<b>Medida Envase</b>	75 mm. Ø boca x 28 mm. altura	75 mm. Ø boca x 28 mm. altura
<b>Peso Neto</b>	78g	78g
<b>Código EAN 13</b>	8412769000597	8412769000597
<b>Tipo Agrupación</b>	Bandeja de cartón	Caja de cartón
<b>Unidades x caja</b>	24	90
<b>Medidas caja</b>	160 x 230 x 100	380 x 230 x 160
<b>Peso caja</b>	2,5 Kg.	9,375 Kg.
<b>Nº cajas base x Nº alturas</b>	24 x 12	10 x 8
<b>Cajas x palé</b>	288	80
<b>Medidas palé mm.</b>	800 x 1200 x 1150	800 x 1200 x 1420
<b>Peso palé</b>	742 kg.	772 kg.
<b>DUN 14 Caja</b>	28412769000591	18412769000594
<b>DUN 14 Palé</b>	48412769000595	38412769000598

**Fecha:**

**Aprobado por:** Joseba Zubia

**Firma y sello:**

	DOCUMENTO	DOC 7.1.43
	<p>FICHA TÉCNICA: PATE IBÉRICO AL PEDRO XIMENEZ</p>	Código 379
		Rev.: 5
		Fecha: 01/01/2019
		Página 4 de 4



**Fecha:**

**Aprobado por:** Joseba Zubia

**Firma y sello:**