

PRODUCTO		PATÉ DE CIERVO AL PEDRO XIMENEZ (paté de ciervo y cerdo).	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO		Producto elaborado, envasado en tarro de vidrio cilíndrico sometido a esterilización y presentado con papel atado con una goma.	
INGREDIENTES		Guiso de ciervo (30.6%) (agua de cocción y carne de ciervo (38%)), hígado de cerdo, tocino de cerdo, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva y sal), setas cultivadas (<i>Pleurotus ostreatus</i>), azúcares, leche desnatada en polvo, vino Pedro Ximénez (1.7%), aceite de oliva virgen extra (1.4%), sal, fibra de guisante, huevo en polvo, ajo, almidón de maíz, aromas, especias y plantas aromáticas.	
ALÉRGENOS	LISTA ALBA		PRESENCIA
	Cereales que contengan gluten		--
	Crustáceos y productos a base de crustáceos		--
	Huevos y productos a base de huevo		SI
	Pescado y productos a base de pescado		--
	Cacahuets y productos a base de cacahuets		--
	Soja y productos a base de soja		--
	Leche y derivados incluida la lactosa		SI
	Frutos de cáscara		--
	Apio y productos derivados		--
	Mostaza y productos derivados		--
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		--
	Dióxido de azufre y Sulfitos (en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/l expresado como SO ₂)		--
	Altramuces y productos a base de altramuces		--
	Moluscos y productos a base de moluscos		--
Presencia en la industria		En esta industria se elaboran productos a base leche, huevo, pescados, mariscos, crustáceos, soja, apio y frutos secos.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS		Textura: Suave, untuoso y excelente paladar.	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		Producto comercialmente estéril. Los envases deben ser estables durante la incubación a 55°C durante 7 días y no presentar alteraciones del envase o rezumado de producto, ausencia de modificación de textura, color y aroma del alimento y una variación de pH entre muestra incubada y no incubada <0.5.	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		PH	Aw
		5.8-6.5	0.97
		PCBs	PLOMO
		1.25pg/g grasa	0.15 mg/kg
		DIOXINAS	CADMIO
		1pg/g grasa	0.5 mg/kg
CARACTERÍSTICAS GENERALES		No se emplean materias primas procedente de Organismos Genéticamente Modificados y no contienen O.G.M. Este producto no está tratado con radiación ionizante.	

ETIQUETADO	Denominación del producto				
	Razón social				
	Ovalo sanitario				
	Ingredientes				
	Alérgenos				
	Origen				
	Nº de lote				
	Fecha de producción				
	Fecha de consumo preferente				
	Peso Neto				
VALORES NUTRICIONALES (por cada 100g)	Valores Nutricionales				
	Modo de empleo y condiciones de conservación.				
	Valor energético		197 kcal / 817 kJ		
	Grasas		15,1 g		
	De las cuales saturadas		5,1 g		
	Hidratos de carbono		4,5 g		
	De los cuales azúcares		2,8 g		
	Fibra		1,6 g		
ENVASADO	Proteínas		9,9 g		
	Sal		2,71 g		
	RELACIÓN DE PESOS (grs./ml):		ESCURRIDO:	NETO:	BRUTO:
			110 GRS	110GRS	233 GRS
	RELACIÓN DE MEDIDAS (mm):		ALTO:	LARGO:	ANCHO:
			65	66	66
	Material de envase:		Vidrio y tapas de hojalata.		
	Formato:		Caja de cartón ondulado serigrafiado de 12 unidades. Caja de 2.9kg		
	MÉTODO DE CONSERVACIÓN		Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener refrigerado entre 0°C y 5°C, y consumir en 5 días.		
	FECHA DE CONSUMO PREFERENTE		36 meses a partir de la fecha de producción.		
USO PREVISTO		Consumo directamente desde el envase. Producto listo y terminado para consumir directamente. Conviene untar sobre biscotes o como materia prima en cocina.			
POBLACIÓN DE DESTINO		Apto para cualquier grupo de población, excepto alérgicos o intolerantes al huevo y productos a base de huevo, leche y derivados incluida lactosa.			
TRANSPORTE		En vehículos refrigerados que mantengan la temperatura correcta del género, estiba adecuada y con un estado higiénico-sanitario correcto.			

FICHA TÉCNICA PATÉ DE CERVIDO

Cód.: CT-FT-PC.72

Rev. 00

Fecha: 25/04/2023

Página 3 de 3

LEGISLACIÓN APLICABLE

(Para mayor información
solicitar el listado completo)

- R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
 - Reglamento 178/2002, del parlamento europeo y del consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones.
 - REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
 - Reglamento (CE) nº 853/2004 del parlamento europeo y del consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
 - Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición.
 - Real Decreto 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
 - Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
 - REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
 - REGLAMENTO (CE) No 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. Y sus modificaciones.
 - REGLAMENTO (UE) 2016/1416 DE LA COMISIÓN de 24 de agosto de 2016 que modifica y corrige el Reglamento (UE) no 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
 - Real decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
 - Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- Con todas las derogaciones y modificaciones posteriores.

ELABORADO POR:

APROBADO POR:

RESP. DE CALIDAD: MARGARITA CHAPERO

GERENTE: **EDUARDO LOPEZ**