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	Crema de foie de hígado de cerdo
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 tarros de cristal, se esteriliza, se etiqueta y se embala en bandejas de cartón retractiladas o en cajas para su posterior expedición.
Ingredientes	Agua, tocino de cerdo, hígado de cerdo 18%, **LECHE** desnatada en polvo reconstituida, papada de cerdo, **HUEVO** líquido pasteurizado, sal, proteínas de **SOJA** y de la **LECHE**, estabilizante (E-451), especias, dextrosa, potenciador del sabor (E-621), antioxidante (E-316) y conservador (E-250).
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)
Uso previsto	Una vez abierto conservar entre 0ºC y 5ºC y consumir en 2 días.
Temperatura de entrega	Temperatura ambiente
Valores nutricionales	
Valor energético (100g)	974,5 kJ/235.8 kcal
Grasas	22 g
de las cuales saturadas	8.7 g
Hidratos de Carbono	1,7 g
de los cuales azúcares	0,7 g

Fecha: **01/09/2024** **Aprobado por:** Ione Zubielki
Sello y firma:

Proteínas	7.74 g
Sal	1.84 g
Características de calidad y seguridad	
Estándar microbiológico	**Límites (establecido por Patés zubia)**
***Previa incubación durante 7 días a 37ºC**:*	
Mesófilos aerobios (30ºC)	*< 10 ufc/g*
Mesófilos anaerobios	*< 10 ufc/g*
Termófilos aerobios	*< 10 ufc/g*
Termófilos anaerobios	*< 10 ufc/g*
Irradiación	No
GMO	Ausencia
Alérgenos	**Leche, huevo, soja.**
Contaminantes	Cumple con la legislación vigente relativa a contaminantes y límites máximos de residuos de plaguicidas.
Detalles de embalaje	
Formato	100 g
Tipo Envase	Tarro de vidrio
Medida Envase	∅ 59mm. x 67mm
Peso Neto	100 g.
Tipo Agrupación	Caja cartón
Unidades x caja	45
Medidas caja	333 x 200 x 198
Cajas base x altura	12 x 6
Cajas x pallet	72
Medidas pallet (mm).	800 x 1200
Código EAN 13	8412769501056
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 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 tapa:”
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	
Legislación aplicable	Solicitar anexo legislación.