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	Mousse de oca trufado
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 vidrio, se esteriliza, se etiqueta y se embala en bandejas de cartón retractiladas o en cajas para su posterior expedición.
Ingredientes	Agua, tocino de cerdo, **LECHE** desnatada en polvo reconstituida, hígado de oca 8%, grasa de oca, hígado de pollo, papada de cerdo, gelatina, sal, bebida espirituosa, **LACTOSA**, proteínas de la **LECHE**, setas (*Craterellus cornucopioides*), especias, estabilizantes (E-415, E-451, E-407), dextrosa, condimento (aceite de oliva virgen extra y aroma de trufa negra), conservantes (E-202, E-250), antioxidante (E-300), extracto de pimentón (E-160c) y extractos de especias.
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 4 días.
Temperatura de entrega	Temperatura ambiente
Valores nutricionales	
Valor energético (100g)	1180,68kJ/282kcal
Grasas	28 g.

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

de las cuales saturadas	10,6 g.	
Hidratos de Carbono	2 g.	
de los cuales azúcares	0,76 g.	
Proteínas	6,7 g.	
Sal	2,5 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*	
Mesófilos anaerobios sulfitorreductores	*< 10 ufc/g*	
Previa incubación 55ºC:		
Termófilos aerobios	*< 10 ufc/g*	
Termófilos anaerobios	*< 10 ufc/g*	
PH Diferencia máxima con testigo	*< 0.5*	
Irradiación	No	
GMO	Ausencia	
Alérgenos	**Leche**	
Contaminantes	Cumple con la legislación vigente relativa a contaminantes y límites máximos de residuos de plaguicidas.	
Detalles de embalaje		
Formato	190 g	
Tipo Envase	Tarro de vidrio	
Medida Envase (mm)	∅ 73.6 x 73	
Peso Neto	190 g	
Tipo Agrupación	Caja cartón	Caja cartón
Unidades x caja	12	24
Medidas caja (mm)	168 x 156 x 250	332 x 250 x 156
Cajas base x altura	21 x 7	10 x 8
Cajas x pallet	117	80
Medidas pallet (mm).	800 x 1200	
Código EAN 13	8412769410075	
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 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	
Legislación aplicable	Solicitar anexo legislación.