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 hígado de oca
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, se etiqueta y se embala en bandejas de cartón retractiladas o en cajas para su posterior expedición.
Ingredientes	Hígado de oca 20%, hígado de pollo, tocino de cerdo, papada de cerdo, **LECHE** desnatada en polvo reconstituida, grasa de oca, **HUEVO,** bebida espirituosa, sal, proteínas de la **LECHE,** azúcar, pimienta blanca y conservador (nitrito sódico).
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)	1299,1kJ/314,2kcal
Grasas	29 g.
de las cuales saturadas	10,82 g.
Hidratos de Carbono	3,3 g.
de los cuales azúcares	2 g.
Proteínas	10 g.

Sal	1,32 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**
Contaminantes	Cumple con la legislación vigente relativa a contaminantes y límites máximos de residuos de plaguicidas.
Detalles de embalaje	
Formato	100 g
Tipo Envase	Lata cilíndrica
Medida Envase (mm)	∅ 55 x 52
Peso Neto	100 g
Tipo Agrupación	Bandeja retractilada
Unidades x caja o bandeja	20
Medidas bandeja (mm)	300 x 230 x 55
Bandejas base x altura	13x12
Bandejas x pallet	156
Medidas pallet (mm).	800 x 1200
Código EAN 13	8412769359015
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.