	DOCUMENTO	
ZUBIA	**FICHA TÉCNICA:** PATE IBERICO A LA TRUFA NEGRA	Código: 377 Rev.: 10 Fecha: 01/09/2024 Página 1 de 3

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 ibérico a la trufa negra
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, 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 (19%), **LECHE** desnatada en polvo reconstituida, papada de cerdo, **HUEVO**, sal, proteínas de **SOJA** y **LECHE**, estabilizante (E-451), especias, condimento 0.2% (aceite de oliva virgen extra y aroma de trufa negra), 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)	1066,5 kJ/ 258 kcal
Grasas	24 g

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

de las cuales saturadas	9,38 g	
Hidratos de Carbono	1,6 g	
de los cuales azúcares	<1 g	
Proteínas	8,9 g	
Sal	1,65 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	78g.	78g
Tipo Envase	Lata	Lata
Medida Envase (mm)	∅70 x 28	∅70 x 28
Peso Neto	78g	78g.
Tipo Agrupación	Cajas de cartón	Caja de cartón
Unidades x caja o bandeja	24	90
Medidas caja o bandeja (mm)	160 x 230 x 100	380 x 230 x 160
Cajas base x altura	24 x 12	10 x 8
Cajas x pallet	288	80
Medidas pallet (mm).	800 x 1200	
Código EAN 13	8412769000603	
DUN 14 Caja	28412769000607	18412769000600
DUN 14 Palé	48412769000601	38412769000604
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.