	DOCUMENTO	
ZUBIA	**FICHA TÉCNICA:** BLOC DE FOIE GRAS DE PATO conserva	Código: 501 Rev.: 4 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	Bloc de foie gras de pato
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	Ingredientes: Foie gras de pato, **LECHE** desnatada en polvo reconstituida, grasa de pato, **HUEVO**, sal, bebida espirituosa, miel, 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)	1645 kJ/ 399 kcal
Grasas	40 g
de las cuales saturadas	15,8 g
Hidratos de Carbono	3,4 g
de los cuales azúcares	3,20 g
Proteínas	6,30 g

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

Sal	1,9 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	130 g	
Tipo Envase	Lata doble fácil apertura	
Medida Envase (mm)	Ø65 x 51 x Ø73	
Peso Neto	130 g	
Tipo Agrupación	Bandeja retractilada	Caja cartón
Unidades x bandeja o caja	12	45
Medidas bandeja o caja (mm)	160 x 230 x 100	240 x 380 x 165
Bandejas/cajas base x altura	24 x 9	10 x 80
Bandejas/ cajas x pallet	216	80
Medidas pallet (mm).	800 x 1200	
Código EAN 13	8412769001099	
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.