Empresa	Patés Zubia, S.L.
CIF	B-20180246
N.º de Registro Sanitario	ES 10.03112/SS CE / ES 21.16585/SS CE
Dirección	Aingeru Guarda Pasealekua, 17
Localidad	20540 ESKORIATZA (Gipuzkoa)
N.º 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 berenjena y pimiento
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. Para la elaboración del mousse se trituran los vegetales y se procede a la mezcla con el resto de ingredientes hasta que estos queden bien integrados y conseguir una masa con la consistencia y la textura deseada. Una vez envasada la masa en tarros de cristal se somete a un tratamiento térmico de esterilización con el fin de destruir o inactivar los gérmenes y las esporas de los microorganismos patógenos. Finalmente se etiqueta y se embala para su posterior expedición.
Ingredientes	Berenjena 18%, pimiento rojo 18%, agua, tomate semiseco, cebolla, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, almidón de maíz, sal, ajo y especias.
Origen del producto	España
Consumo preferente	El producto tiene una fecha de consumo preferente de 4 años.
Condiciones de conservación	Temperatura ambiente
Uso previsto	Una vez abierto conservar entre 0ºC y 5ºC y consumir en 2 días.
vTemperatura de entrega	Temperatura ambiente
Valores nutricionales	
Valor energético (100g)	506.8 kJ/122.1 kcal
Grasas	8.5 g
de las cuales saturadas	1.2 g
Hidratos de Carbono	8.4 g
de los cuales azúcares	5.1 g

Proteínas	1.5 g	
Sal	0.86 g	
Características de calidad y seguridad		
Temperatura de incubación	**37ºC**	**55ªC**
Mesófilos aerobios (30 ºC)	< 10 ufc/g	
Mesófilos anaerobios	< 10 ufc/g	
Mesófilos anaerobios sulfitorreductores	< 10 ufc/g	
Termófilos aerobios		< 10 ufc/g
Termófilos anaerobios		< 10 ufc/g
PH Diferencia máx. con testigo	<0.5	
Color	Rojo	
Consistencia	Cremosa	
Sabor	Fino, suave y ligeramente picante que le aporta el pimiento asado.	
Ionización	No	
GMO	Ausencia	
Contaminante	Cumple con la legislación vigente relativa a contaminantes y límites máximos de residuos de plaguicidas.	
Alérgenos	No	
Detalles de embalaje		
Tipo Envase	Tarro de cristal 130g	
Medida Envase (mm)	∅ 78 x 55	
Tipo de agrupación	Caja de cartón	Caja de cartón
Unidades/caja	12	36
Tipo de pallet	Madera	Madera
Medidas pallet mm	800/1200	800/1200
Dimensión caja	250x168x122 mm	332x250x180 mm
Nº cajas base x Nº alturas	21 x 8	10 x 5
Cajas por pallet	168 cajas/pallet	50 cajas/pallet
DUN 14	18412769001430	28412769001437
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.
Código EAN	8412769001433
Foto	
Legislación aplicable	Solicitar anexo legislación.