| | | |
|---|---|---|
| VOLVER A EMPEZAR | **FICHA DE PRODUCTO** | Código: FT-FP-12-01 PATÉ CON BACON, MIEL, DÁTILES Y PIÑONES C126 70 G ESENCIA Y SABOR |
| | **VOLVER A EMPEZAR 2023, S.L** | Revisión: 05/2026 |

## Descripción del producto:

| | |
|---|---|
| **Nombre del producto:** | Paté Ibérico con Bacon, Miel y Piñones |
| **Marca/cliente:** | Esencia y Sabor |
| **Presentación comercial:** | Cartoncillo 70 g |
| **Código interno:** | CEST20450 |

## Ingredientes:

| | |
|---|---|
| **Ingredientes por orden descendente:** | Grasa e hígado de cerdo, caldo de cocción, bacon (11 %), miel (7 %), hígado de cerdo ibérico (5%), carne de cerdo, **leche**, cebolla frita (cebolla, aceite de girasol, sal y acidulante: ácido cítrico), preparado paté (almidón, sal, proteínas de **soja,** especias, dextrosa, estabilizante: fosfatos, aroma, antioxidante: ascorbato sódico, conservador: nitrito sódico y colorante: carmín), aceite de girasol, dátiles (2%), **mostaza,** salsa de **soja, piñones** (1%) y aroma. |

## Información nutricional (por 100 g):

| | |
|---|---|
| **Valor energético:** | 277,6 Kcal/1161,3 KJ |
| **Grasas:** | 21,8 g |
| **de las cuales saturadas:** | 7,5 g |
| **Hidratos de carbono:** | 9,8 g |
| **de los cuales azúcares:** | 7,5 g |
| **Proteínas:** | 11,2 g |
| **Sal:** | 1,8 g |

## Características organolépticas:

* **Color:** marrón rosado.
* **Olor:** olor atractivo, con notas dulces .
* **Sabor:** sabor caracteristico del paté con notas de miel y bacon
* **Textura:** suave, untuosa y homogénea. Fácilmente untable.

## Parámetros físico-químicos:

**pH:** 5,5 – 6,5

## Criterios microbiológicos:

| | |
|---|---|
| **Características microbiológicas:** | * **Listeria monocytogenes:** ausencia en 25g<br>* **Salmonella spp.:** ausencia en 25g<br>* **Recuento total** (**mesófilos**): $<10^4$ ufc/g<br>* **E. Coli:** $<10^2$ ufc/g<br>* **Clostridium perfringens:** $<10^2$ ufc/g |

## Contaminantes y pesticidas:

* **Suma de dioxinas:** ≤2,5 pg/g grasa.
* **Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180:** ≤40 ng/g.
* **Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas:** ≤5,5 pg/g grasa.

## Organismos genéticamente modificados (OGM):

Este producto no está genéticamente modificado ni contiene ingredientes, aditivos, aromas u otras materias procedentes de sustancias genéticamente modificadas. SI hubiera una contaminación accidental de OGM ésta no superará los umbrales establecidos en el Reglamento 1829/2003.

## Irradiación:

Producto no sometido a tratamiento de irradiación.

## Información sobre alérgenos:

| *Declaración de alérgenos de acuerdo al Reglamento UE 1169/2011.* | Alérgeno incluido en la composición: | | Puede contener trazas: | |
|---|---|---|---|---|
| | SÍ | NO | SI | NO |
| **Cereales que contengan gluten** | | X | | X |
| **Crustáceos y productos a base de ellos** | | X | | X |
| **Huevos y productos a base de ellos** | | X | X | |
| **Pescado y productos a base de ellos** | | X | X | |
| **Cacahuetes y productos a base de ellos** | | X | | X |
| **Soja y productos a base de soja** | X | | | |
| **Leche y sus derivados incluido la lactosa** | X | | | |
| **Frutos de cáscara** | | X | X | |
| **Apio y productos derivados** | | X | | X |
| **Mostaza y productos derivados** | X | | | |
| **Sésamo y productos a base de sésamo** | | X | X | |
| **Dióxido de azufre y sulfitos** | | X | | |
| **Altramuces y productos a base de ellos** | | X | | X |
| **Moluscos y productos a base de ellos** | | X | | X |

## Condiciones de conservación y transporte:

* Producto sin refrigeración hasta su apertura.
* Conservar a temperatura ambiente.
* Una vez abierto refrigerar a ≤ 5ºC y consumir en ≤ 10 días.

## Vida útil:

* 30 meses

*** Fecha de consumo preferente:** "consumir preferentemente ante del fin de: MM – AA" se considera la fecha en la que están garantizadas las características organolépticas del producto habiéndose conservado adecuadamente.

## Trazabilidad y lote:

**LS XX AA CYY MZ**
**MM-AA BBB HH:MM NNNG**
**LS**: lote semanal.
**XX AA**: las dos primeras se refieren a la semana en la que se fabrica el producto y las dos siguientes al año en curso.
**C:** alude a la cocida.
**YY:** número de tratamiento térmico al que ha sido sometido en esa semana.
**MZ** hace referencia a la máquina donde se ha llenado el producto.
**MM-AA:** fecha de consumo preferente.
**BBB:** identificación del producto.
**HH:MM:** hora de envasado y el gramaje **(NNNG).**
**LS XX AA CYY BBB MM-AA:** en envases de cristal.

## Recomendaciones de consumo:

* Producto listo para el consumo.
* No requiere cocinado.
* Se recomienda consumir como aperitivo, en tostadas o acompañamientos.

## Población destino:

* Público general.
* Apto para embarazadas.
* No apto para alérgicos a soja ,mostaza y leche y sus derivados.

| Características unidad de venta | | |
|---|---|---|
| **Alto:** | 85 | mm |
| **Ancho:** | 21 | mm |
| **Largo:** | 85 | mm |
| **Peso neto:** | 0,07 | kg |
| **Peso bruto:** | 0,087 | kg |
| **EAN 13:** | 8436614213758 | |

| Características unidad logística (1ª agrupación) | | |
|---|---|---|
| **Unidad logística:** | Caja de 126 unidades | |
| **Alto:** | 307 | mm |
| **Ancho:** | 274 | mm |
| **Largo:** | 327 | mm |
| **Peso neto:** | 8,82 | kg |
| **Peso bruto:** | 10,96 | kg |
| **EAN 14:** | 18436614213755 | |

| Paletizado | | |
|---|---|---|
| **Cajas/palet:** | 32 | |
| **Cajas/capa:** | 8 | |
| **Capas/palet:** | 4 | |
| **Alto:** | 1.370 | mm |
| **Ancho:** | 1.200 | mm |
| **Largo:** | 800 | mm |
| **Peso neto:** | 282,24 | kg |
| **Peso bruto:** | 371,72 | kg |

| Legislación aplicable: | |
|---|---|
| **Regulaciones y normativas:** | Cumple con la normativa vigente:<br><br>Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria<br>Reglamento (CE) 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios<br>Reglamento (CE) 853/2004: Normas específicas de higiene para alimentos de origen animal.<br>Reglamento (CE) 854/2004: Establece normas específicas de control oficial en productos de<br>Reglamento (UE) 2073/2005: Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.<br>Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos<br>Reglamento (CE) 1333/2008 : Uso de aditivos alimentarios.<br>Reglamento (CE) 1935/2004: Materiales y objetos en contacto con alimentos.<br>Reglamento (UE) 10/2011: materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con<br>Reglamento (UE) 2018/775: Indicación del país de origen o ingrediente primario.<br>Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases, …<br>y posteriores modificaciones de cada uno de ellos. |