

PATÉ DE AVE



130 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

PATÉ DE AVE BIOLÓGICO

Preparación:

Es aconsejable meterlo al frigorífico como mínimo 2 horas antes de su consumo. Este formato de lata acampanada, abre fácil por ambos lados nos permite, abrir las dos tapas y empujar por el lado más estrecho, permitiendo extraer todo el contenido sobre un plato, de manera perfecta y sin irregularidades.

Una vez extraído el producto del envase, cortar en lonchas finas.

Para ello, utilizar un cuchillo bien afilado, previamente pasado por agua caliente.

Las pastas trituradas a base de foie gras se pueden untar sobre pan, o realizar otras presentaciones.

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Ingredientes:

Hígado de ave*(33%), carne de ave*(33%), nata*, huevo*, fibra*, sal, azúcar*, pimienta*, nuez moscada*, y conservador nitrito sódico.

*Ingredientes procedentes de agricultura ecológica.

Condiciones de conservación:

Temperatura ambiente. Una vez abierta la lata conservar entre 0 - 4° C y consumir en máximo 5 días.

Condiciones de transporte:

Temperatura ambiente

Vida útil: 6 años

Código EAN: 84 26474001374

Código interno: 091002

PRESENTACIÓN

130 G.

Formato	Lata redonda
Peso neto	130 g.
Peso bruto	175 g.
Medidas mm	Ø 65 - 75 x 55mm

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

130 G.

Ud./Venta	Caja cartón
Ud./Caja	24 ud.
Peso/caja	4.300 g.
Cajas/ Palet	120

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

Envase unitario:

Lata redonda metálica, barniz epoxifenólico oro, con forma de campana abre fácil por ambos lados y con etiqueta adhesiva.



COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Propio del producto
Aroma	Propio del producto
Sabor	Propio del producto
Textura	Pasta triturada fina, fácil de untar

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Según REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Según REGLAMENTO (CE) No 889/2008 DE LA COMISIÓN de 5 de septiembre de 2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Según Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Valor nutricional por cada 100 g. de producto

Valor energético	1887 kJ / 458 kcal
Grasas	47 g
de la cuales saturadas	16 g
Hidratos de carbono	2,3 g
de los cuales azúcares	1 g
Proteínas	6,4 g
Sal	1,5 g

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

M.ETXENIKE S.A. establece que solo fabricará y distribuirá productos libres de OGM, para ello solicita a los proveedores CERTIFICADO PRODUCTO LIBRE OGM.

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Según Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor:

Alérgeno	Presente en el producto	Presente en la planta	Ausente en producto y/o planta
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut...) y sus derivados	NO	SÍ	NO
Huevos y productos a base de huevo	SÍ	SÍ	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO	SÍ
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SÍ	SÍ	NO
Apio y productos derivados	NO	NO	SÍ
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO	SÍ
Frutos de cáscara y productos derivados (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos y nueces de macadamia)	NO	SÍ	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO	SÍ
Granos de sésamo y productos derivados	NO	NO	SÍ
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentración superior a 10 mg/Kg	NO	SÍ	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO	SÍ
Pescado y producto a base de pescado	NO	NO	SÍ
Moluscos y productos derivados	NO	NO	SÍ
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	SÍ

El producto SÍ contiene alérgenos de los citados anteriormente.

Elaborado en una planta que trabaja con leche huevos, frutos secos, trigo y sulfitos.

El producto SÍ es apto para celíacos.

