

PATÉ DE CERDO



130 G.

INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

Denominación:

PATÉ DE CERDO 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 cerdo*(33%), papada*(30%), carne de cerdo*(30%), **huevo***, sal, echalotte*, pimienta*, ajo*, perejil*.

*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: 8425474001497

Código interno: 091001

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 paté de hígado de cerdo
Aroma	Propio del paté de hígado de cerdo
Sabor	Propio del paté de hígado de cerdo
Textura	Pasta de carne picada, untable, elaborada a partir de carne, hígado y papada de cerdo.

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	1071 kJ / 258 kcal
Grasas	21 g
de la cuales saturadas	13 g
Hidratos de carbono	2,3 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	15 g
Sal	1,3 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)	NO	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.

