

# BIO etrenike

REV. 03 AGOSTO/2018

PRODUCTO BIOLÓGICO

## PATÉ DE AVE Y CERDO



130 G.

### INSTRUCCIONES PARA EL CONSUMIDOR

#### Denominación:

PATÉ DE AVE Y CERDO

#### 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.

Las pastas picadas a base hígado y carne se pueden untar sobre pan.

### ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

#### Ingredientes:

Hígado de ave\*(25%), carne de ave\*(25%) carne de cerdo\*(23%), hígado de cerdo\*(20%), nata\*, huevo\*, fibra\*, echalotte\*, sal, pimienta\*, ajo\*, nuez moscada\*, 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:** 84 26474001381

**Código interno:** 091003

### 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 ave y cerdo
Aroma	Propio del paté de ave y cerdo
Sabor	Propio del paté de ave y cerdo
Textura	Pasta de carne picada, untable

### 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	25 g
de la cuales saturadas	9 g
Hidratos de carbono	4 g
de los cuales azúcares	<1 g
Proteínas	14 g
Sal	1,1 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	<b>SÍ</b>	NO
Huevos y productos a base de huevo	<b>SÍ</b>	<b>SÍ</b>	NO
Soja y productos a base de soja	NO	NO	<b>SÍ</b>
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<b>SÍ</b>	<b>SÍ</b>	NO
Apio y productos derivados	NO	NO	<b>SÍ</b>
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO	<b>SÍ</b>
Frutos de cáscara y productos derivados (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos y nueces de macadamia)	NO	<b>SÍ</b>	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO	<b>SÍ</b>
Granos de sésamo y productos derivados	NO	NO	<b>SÍ</b>
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentración superior a 10 mg/Kg	NO	<b>SÍ</b>	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO	<b>SÍ</b>
Pescado y producto a base de pescado	NO	NO	<b>SÍ</b>
Moluscos y productos derivados	NO	NO	<b>SÍ</b>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	NO	<b>SÍ</b>

**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.**

