

	DOCUMENTO	DOC 7.1.15.
	FICHA TÉCNICA: FOIES PASTEURIZADOS	Código 141.3M-141.3-218-219.16-114
		Rev.: 6
		Fecha: 21/05/2018
		Página 1 de 4

PROVEEDOR

Empresa: Patés Zubia, S.L.
 Gerente: José Luis Zubia
 Dirección: Aingeru Guarda Pasealekua, 17
 Localidad: 20540 ESKORIATZA
 Provincia: Guipúzcoa
 N° de Registro Sanitario: E-1003112/SS C.E.E.
 Teléfono: 943-715131

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

FOIES PASTEURIZADOS

Variedad	Peso producto
Mi Cuit de pato	400 gr.- 200 gr.- 75 gr.-50 gr.
Higado pato entier semiconserva	180 gr.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es un producto artesanal elaborado a base de materias primas de calidad que garantizan en todo momento las características organolépticas, físico químicas y microbiológicas del producto.

Tras el acondicionamiento de las materias primas, se procede a la mezcla con el resto de ingredientes y a la preparación del producto. Seguidamente se envasa en film termo-retráctil de vacío, tarro de cristal, se pasteuriza y se refrigera. Dependiendo de la presentación se sirve en su envase original o se porciona y se reenvasa en porciones de 50 o 75 grs. en formato skin de fácil apertura, se etiqueta y se embala en cajas para su posterior expedición.

PRESENTACIÓN-FORMATO

Formato	Mi cuit gr.	Tarro 180 gr.	Medallón
Tipo Envase	Bolsa de vacío	Tarro de vidrio	Envase skin
Peso Neto	400 ó 200 gr. aprox.	180 gr.	75 gr. ó 50 gr. aprox.
Código EAN 13	8412769000276 8712769001044	8412769001143	8412769612004 8412769353013
Tipo Agrupación	Caja cartón	Caja cartón	Caja cartón
Unidades x caja	8 unid. / 6 unid.	Por unidades	16 unid.

CATEGORIA TÉCNICA

Producto tratado por calor (productos elaborados con hígado de pato como único ingrediente).

Fecha:	Aprobado por: Joseba Zubia
Firma y sello:	

	DOCUMENTO	DOC 7.1.15.
	FICHA TÉCNICA: FOIES PASTEURIZADOS	Código 141.3M-141.3-218-219.16-114
		Rev.: 6
		Fecha: 21/05/2018
		Página 2 de 4

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Ingredientes: Foie gras de pato, sal, Armagnac, pimienta blanca, azúcar y conservador (nitrito sódico).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESTANDAR MICROBIOLÓGICO	LÍMITES	ESTABLECIDO POR
Aerobios mesófilos	10 ⁴ ufc / g	CENAN
Enterobacteriaceae	Ausencia / g	CENAN
E. coli	Ausencia / g	CENAN
S. aureus	Ausencia / g	CENAN
Salmonella	Ausencia / 25 g	CENAN
Listeria monocytogenes (antes de comercialización)	Ausencia en 25 g	Reglamento 2073/2005
Listeria monocytogenes (durante su vida útil)	<100 u.f.c./g	Reglamento 2073/2005

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

No contiene sustancias químicas ni cuerpos extraños.

Actividad de agua cercana a 0,90 y pH aproximado de 6.

VIDA MEDIA-FECHA DE CONSUMO PREFERENTE-LOTE

El producto de film-retráctil con vacío y los medallones tienen una fecha de consumo preferente de 4 meses y los tarros de cristal de 1 año a partir de la fecha de producción.

La fecha de consumo preferente se indica en el envase en la forma "Número de lote consumir preferentemente antes de , ver envase".

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.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Almacenamiento refrigerado a una temperatura entre 0 y 5 °C.

DECLARACIÓN OGM

Los productos elaborados en PATÉS ZUBIA no contienen o no se han producido a partir de ingredientes modificados genéticamente y por tanto puede garantizarse que están libres de OGM.

DECLARACIÓN IRRADIACIÓN

Los productos elaborados en PATÉS ZUBIA no han experimentado ningún tratamiento de irradiación.

CONTAMINANTES

Cumple con la reglamentación vigente respecto a plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal (Reglamento (CE) N° 396/2005) y la reglamentación vigente respecto contaminantes en alimentos (Reglamento 1881/2006).

Fecha:	Aprobado por: Joseba Zubia
	Firma y sello:

	DOCUMENTO	DOC 7.1.15.
	FICHA TÉCNICA: FOIES PASTEURIZADOS	Código 141.3M-141.3-218-219.16-114
		Rev.: 6
		Fecha: 21/05/2018
		Página 3 de 4

ALÉRGENOS

INGREDIENTES ALÉRGENOS	SÍ	NO
Cereales que contienen gluten		X
Crustáceos y productos a base de		X
Huevo y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados		
Frutos de cáscara		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

NUTRICIONALES

Valores Nutricionales	POR 100 g.
Valor energético	2114kJ/505kcal
Grasas	50,2 g
-de las cuales saturadas	19,5 g
Hidratos de Carbono	6,1 g
-de los cuales azúcares	1,10 g
Proteínas	7,1 g
Sal	2,4 g

Fecha:	Aprobado por: Joseba Zubia
	Firma y sello:

	DOCUMENTO	DOC 7.1.15.
	FICHA TÉCNICA: FOIES PASTEURIZADOS	Código 141.3M-141.3-218-219.16-114
		Rev.: 6
		Fecha: 21/05/2018
		Página 4 de 4



Fecha:	Aprobado por: Joseba Zubia
	Firma y sello: