

FICHA TÉCNICA

Producto:	<u>PATÉ CREMA FINA AL PIMIENTA VERDE</u>	CODIGO PRODUCTO: 022160
Presentación:	<u>Fuente cerámica ELEGANCE 1,6 kg</u>	

Proveedor:

POLCA BVBA
Lodewijk de Raetlaan 40
B-8870 Izegem, Belgica
UE export N°: B-717 / VE-717

Tel: 051/30.81.88
Fax: 051.31.45.81
E-mail: Info@polca.be
Website: www.polca.be

Certificación:

BRC, site code: 1881379

Código de barras:

Código de barras Producto: EAN-13: 541490122160 - 3
Código de barras caja: EAN-13: 541354622160 - 3 EAN-128: (01)05413546221603
Código Intrastat : 16022090

Ingredientes:

32% hígado de cerdo, grasa de pollo, 19% carne de pollo, agua, 2% pimienta verde, sal, harina de arroz, antioxidante (E301, E326, E330), emulgente (E472c), cebollas, proteínas de LECHE, especias y aromas, espesante (E407, E410), dextrosa, tomate, estabilizante (E450, E452), extracto de levadura, conservador (E250, E261), gelatina porcina - Alergenos información: Contiene LECHE - Puede contener trazas de NUECES Y AVELLANAS

Valores Nutritivos:

- Valor Nutritivo:	1160 kJ / 279 kCal		
- Grasa:	22,8 g	De los cuales Saturados:	9,5 g
- Hidratos de carbono	5,9 g	De los cuales Azúcares:	2 g
- Proteínas:	12,7 g		
- Sal:	1,9 g		

Detección de Metales:

Todos nuestros productos pasan los detectores de metales durante la producción. Tamaño de la prueba de la partícula: FE: 4 milímetros; N-FE: 4,5 milímetros; INOX: 6,5 mm

Conformidad del embalaje

Conformidad de los materiales de embalaje: Basado en las declaraciones de nuestros proveedores podemos garantizar que todo el material de embalaje usado está de acuerdo con la legislación europea relevante y más específicamente cumplen con la regulación de la UE 1935/2004, 10/2011 sobre los materiales y los artículos previstos para tener contacto con la comida.

Caducidad:

70 días a +2°C / +4°C

60 días min. restante al cargar en POLCA

Temperatura de refrigeración:

max. +2°C / +4°C

Embalaje:**En General:**

- Piezas / Caja:	1		
- Cajas / Capa:	8	- Capa Superior:	4
- Capas / palet:	12		
- Cajas / palet:	100		
- Tipo de palet:	Palet EUROPEO		

Producto:

- Peso Neto:	1600 g
- Peso del Recipiente:	1220 g
- Peso de la Hoja plástica:	10 g
- Largo:	295 mm
- Ancho:	120 mm
- Altura:	85 mm

Caja:

- Tipo:	Caja en papel ondulado doble, sellada con cinta adhesiva (estampada B 717). Sin grapas.
- Peso:	295 g
- Dimensiones (mm):	Longitud: 320 Anchura: 290 Altitud: 100

Peso bruto por Unidad de Venta:

± 3,125 kg

022160 PATÉ CREMA FINA AL PIMIENTA VERDE Fuente cerámica ELEGANCE 1,6 kg

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Nº	Ingredientes	Presencia
1	Cereales que contengan gluten	-
2	Crustáceos	-
3	Huevos	-
4	Pescado	-
5	Cacahuets	-
6	Soja	-
7	Leche (incluida lactosa)	X
8	Frutos de cáscara	*
9	Apio	-
10	Mostaza	-
11	Granos de sésamo	-
12	Dióxido de azufre y sulfitos (>10 ppm SO ₂)	-
13	Altramuces	-
14	Moluscos	-

X = Presente

- = Ausente

* = Puede conterner trazas

SPECIES

Ganado	-
Cerdo	X
Ave	X

GMO + IRRADIATON

Ingredientes transgénicos	-
Ingredientes irradiados	-

MICROBIOLOGICAL DATA (EU 2073/2005)

TEST	VALOR OBJETIVO	TOLERANCIA	FIN DE CADUCIDAD
Bacterias Aerobias (psicrótróficas) 22°C	< 3 x 10 ³ cfu/g	3 x 10 ⁴ cfu/g	< 3 x 10 ⁶ cfu/g (a)
Lactobacillus 22°C	< 3 x 10 ² cfu/g	3 x 10 ³ cfu/g	< 3 x 10 ⁷ cfu/g (a) (b)
Listeria monocytogenes	No Detectado /25g	No Detectado /25g	< 100 cfu/g
Salmonella	No Detectado /25g	No Detectado /25g	No Detectado /25g

(a) Si el recuento de colonias aeróbicas en la fecha de caducidad supera el valor umbral de 3 x 10⁶ cfu / g, se recomienda evaluar si este recuento de colonias aeróbicas coincide con el recuento de bacterias del ácido láctico. Si el recuento de colonias se compone principalmente de bacterias de ácido láctico (es decir, también 1-3 x 10⁶ cfu / go más bacterias de ácido láctico), entonces el producto aún se considera aceptable.

(b) Si el número de bacterias de ácido láctico excede 3 x 10⁷ cfu / g en la fecha de vencimiento y si las bacterias de ácido láctico son la población dominante (encontrando así un número igual o mayor de bacterias de ácido láctico en comparación con el recuento de colonias aeróbicas), es recomienda que el producto alimenticio se someta a un análisis sensorial (evalúe la presencia de olores desagradables, desviaciones del sabor, formación de limo, crecimiento de moho, etc.). Como las bacterias del ácido láctico consisten en un grupo de bacterias beneficiosas, que a menudo simplemente acidifican los alimentos, se pueden tolerar números más altos sin una percepción de calidad adversa. Por lo tanto, en el último caso, el producto alimenticio solo debe considerarse inaceptable si se establecen desviaciones sensoriales inaceptables.