

**POLCA
PATÉ****FICHA TÉCNICA**

Producto:	<u>PATÉ CREMA FINA A LA PIMIENTA VERDE</u>	CODIGO PRODUCTO: 462322
Presentación:	<u>Formato tunél 1 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: 541490162322 - 3
Código de barras caja: EAN-13: 541354662322 - 3 EAN-128: (01)05413546623223
Código Intrastat : 16022090

Ingredientes:

33% hígado de cerdo, grasa de cerdo, 21% carne de cerdo, agua, tejido conjuntivo de porco, 3% pimienta verde, sal, almidón de patata, antioxidante (E301, E326, E330), emulgente (E472c), cebollas, especias y aromas, jarabe de glucosa, dextrosa, tomate, proteínas de LECHE, fibras vegetales, almidón de guisante, espesante (E412), conservador (E250, E261) - Alergenos información: Contiene LECHE - Puede contener trazas de NUECES Y AVELLANAS

Valores Nutritivos:

- Valor Nutritivo:	1329 kJ / 322 kCal		
- Grasa:	30,6 g	De los cuales Saturados:	12,2 g
- Hidratos de carbono	3,6 g	De los cuales Azúcares:	1,4 g
- Proteínas:	9,9 g		
- Sal:	1,8 g		

Status OMG:

Conforme a las declaraciones de nuestros proveedores, podemos garantizar la ausencia de OMG en todos nuestros productos.

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 304L: 6,2 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 / Temperatura de Conservación:

70 días a max +7°C

Temperatura Máxima a la Entrega:

max +7°C

Embalaje:**En General:**

- Piezas / Caja:	2		
- Cajas / Capa:	9	- Capa Superior:	0
- Capas / palet:	15		
- Cajas / palet:	135		
- Tipo de palet:	Palet EUROPEO		

Producto:

- Peso Neto:	1000 g
- Peso del Recipiente:	0 g
- Peso de la Hoja plástica:	25 g
- Largo:	380 mm
- Ancho:	85 mm
- Altura:	65 mm

Caja:

- Tipo:	Caja en papel ondulado doble, sellada con cinta adhesiva (estampada B 717). Sin grapas.
- Peso:	180 g
- Dimensiones (mm):	Longitud: 380 Anchura: 255 Altitud: 80

Peso bruto por Unidad de Venta:

± 2,23 kg

462322 PATÉ CREMA FINA A LA PIMIENTA VERDE Formato tunél 1 Kg

LISTA ALBA (ALLERGENES):

N°	Ingredientes	Presencia
1	Leche y Derivados de Leche	X
2	Lactosa	X
3	Huevos y Derivados de Huevo	-
4	Proteínas de Soja	-
5	Aceite de Soja	-
6	Glutidos	-
7	Trigo	-
8	Centeno	-
9	Sacarosa	X
10	Carne de Vaca	-
11	Carne de Cerdo	X
12	Carne de Ave	-
13	Pescado	-
14	Mariscos	-
15	Fructosa	X
16	Dextrosa	X
17	Cacao	-
18	Levadura	*
19	Judías y Guisantes secos	-
20	Nueces y sus Derivados	*
21	Arachides y sus Derivados	-
22	Glutaminas (E620 - E625)	-
23	Sulfites (E220 - E227)	-
24	BHA -BHT (E320, E321)	-
25	Benzoate Sal (E210 - E213)	-
26	Hydroxy Benzoate Sal (E214 - E219)	-
27	Nero Brillante BN (E151)	-
28	Tartrazina (E102)	-
29	Puesta del sol Amarillo (E110)	-
30	Azorubina (E122)	-
31	Amarante (E123)	-
32	Cochinilla y sus Derivados (E124)	-
33	Acido Ascorbico (E200 - E203)	-
34	Canela	*
35	Vanillina	*
36	Cilantro	*
37	Apio	-
38	Umbelliferae	*
39	Mostaza	-
40	Ajonjolí	-
41	Lupino	-
42	Moluscos	-

X = Presente
- = Ausente
* = Posiblemente presente por accidente

OMG	-
Ingredientes Irradiado	-

DATOS MICROBIOLÓGICOS:

ANÁLISIS	UNIDAD	VALORES PREVISTAS	n	c	m (CFU/g)	M (CFU/g)
Total aerobic germs (30°)	/g	<100,000	5	2	1,000,000	10,000,000
Listeria monocytogenes	/25 g	Exento in 25 g	5	0	Exento in 0,01 g	Exento in 0,01 g
Lacteo Acido Bacteria	/g	<100,000	5	2	1,000,000	10,000,000
Salmonella	/25 g	Exento in 25 g	5	0	Exento in 25 g	Exento in 25 g

462322 PATÉ CREMA FINA A LA PIMIENTA VERDE Formato tuné 1 Kg