



ES 10.03947/L CE

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
EP 122/21**
**PATÉ A LA PIMIENTA 1KG**
**DENOMINACIÓN:** PATÉ A LA PIMIENTA 1 KG

**CÓDIGO COMERCIAL:** 603

**CÓDIGO EAN:** 8437003546631 **DUN 14 CAJA :** 18437003546638

**DESCRIPCIÓN:** Emulsión cárnica a base de hígado de cerdo y tocino decorada pimienta verde en grano y una exquisita aromatización. Producto pasteurizado. Valor de ph= 6-7.

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:**

	Por 100 g
VALOR ENERGETICO (kJ/kcal )	1542kJ / 373 kcal
GRASAS (g), de las cuales:	35
Saturadas (g)	14
HIDRATOS DE CARBONO (g), de los cuales:	2,5
Azúcares (g)	0,5
PROTEINAS (g)	12
SAL (g)	1,8

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

Aerobios totales..... Máx. 10<sup>5</sup> col/gr.  
 Enterobacterias ..... Máx 10<sup>2</sup> col/gr.  
 E. Coli ..... Negativo col/gr.  
 Salmonela y SH ..... Negativo col/25gr.  
 Listeria Monocitogens..... Negativo col/25gr.

**INGREDIENTES:**

Grasa e hígado de cerdo, agua, almidón de patata, gelatina de cerdo, sal,pimienta (1%), dextrosa, especias, cebolla,aroma natural, estabilizantes (E-451,E-407 ), conservadores (E-202, E-250), antioxidante (E-301).

**No contiene ningún alérgeno del anexo II del Reglamento (UE) N°1169/2011.**

**DESTINO Y USO ESPERADO:**

Destinado a la población en general.

El producto no presenta organismos modificados genéticamente.

Listo para consumir.