



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
Versión 03

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

Denominación del producto	Paté de Perdiz (Código Venta : 170)
Formato	Tarrina 1 kg
Categoría	Semiconserva refrigerada
Ingredientes	Magro de perdiz (30%), hígado de ave, tocino de cerdo ibérico, cebolla, champiñón, <u>leche</u> , <u>huevo</u> , aceite de oliva virgen extra y especias naturales.
Marca	Abuela Cándida
Capacidad nominal	1.000 gramos netos por tarrina
Tipo de envase	Tarrina de polipropileno estéril.

PARÁMETRO FÍSICO-QUÍMICOS DEL PRODUCTO

pH	Pendiente
Actividad de agua	Pendiente

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Rosado, característico del paté.
Olor	Fuerte penetrante característico.
Sabor	Suave.
Textura	Untuosa típica de un paté.

PARÁMETROS NUTRICIONALES POR CADA 100 GRAMOS DE PRODUCTO

Valor Energético	304 kcal / 1258 kj
Grasas	28'9 g
Grasas saturadas	10'3 g
Hidratos de Carbono	1'0 g
Azúcares	1'0 g
Fibra	< 0'1 g
Proteínas	10'1 g
Sal	1'9 g

ALÉRGENOS (según anexo V, RD 1245/2008)	Forma parte del ingrediente	Está presente en la misma línea de producción	Es utilizado en la misma planta de producción
Cereales que contengan gluten			X
Crustáceos y productos derivados			X
Huevos y productos derivados	X		
Pescado y productos derivados			X
Cacahuetes y productos derivados			
Soja y derivados			X
Leche y sus derivados (incluido la lactosa)	X		
Frutos de cáscara			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			
Granos de sésamo y productos derivados			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos			X
Altramuces y productos derivados			
Moluscos y productos derivados			

El producto **contiene alérgenos**, **NO** está elaborado a partir de **OGM'S** (Organismos genéticamente modificados)

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS		
* <i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 gramos	n = 5
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 ufc / g	n = 5
*Criterio interno		

SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y ENVASADO
Recepción de materias primas congeladas a temperatura controlada y almacenamiento en cámara de congelación a -18°C, recepción de materias primas esterilizadas (champiñón, verduras...), especias y aditivos y almacenamiento a temperatura controlada en sus respectivos almacenes. El proceso comienza con el picado de las materias primas y su cocinado en las calderas del obrador de paté durante aproximadamente 2 horas, de ahí se pasa a la cutter donde se emulsiona. La pasta se introduce en la dosificadora y se van llenando las tarrinas y termosellando. Una vez que se ha enfriado se almacena en la sala de productos terminados entre 0-5 °C, hasta que se vaya a etiquetar en la sala de etiquetado. Una vez etiquetado se almacena en la sala de productos terminados a temperatura ambiente controlada. Las condiciones definidas con anterioridad son las que garantizan un plazo de consumo preferente de 3 meses.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO
Mantenimiento a temperatura controlada entre 0 y 5 °C.

SISTEMAS DE REGENERACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN USO ESPERADO
Producto cuyo uso esperado, es el consumo directo desde el envase. Producto listo y terminado para consumir directamente. Conveniente untar sobre biscotes o como materia prima en cocina. Población vulnerable: alérgicos al huevo y a la lactosa.

SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Transportar a temperatura controlada entre 0 y 5 °C.

ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS

PRODUCTO	EAN13	PACKAGING	PALETIZACIÓN
Paté de Perdiz	8437000263012	4 tarrinas / caja	14 cajas base x 8 cajas altura Total : 112 cajas (448 tarrinas) Atura total palet : 1'50 m Peso total palet : 475 kg

LEGISLACIÓN APLICABLE

R.D. 191/2011, sobre **registro general sanitario** de empresas alimentarias y alimentos.

R.D. 3484/2000, por el que se establecen las **normas de higiene** para la elaboración, distribución y comercio de **comidas preparadas**.

Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la **higiene de los alimentos** y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los **criterios microbiológicos** aplicables a los **productos alimenticios** y posteriores modificaciones.

R.D. 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los **criterios microbiológicos** de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los **principios** y los requisitos generales de la **legislación alimentaria**, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados **contaminantes** en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre **aditivos** alimentarios; y posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 41/2009, de la comisión, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con **intolerancia al gluten**; y posteriores modificaciones.

R.D. 1334/1999 y R.D. 890/2011, sobre **etiquetado, presentación y publicidad**.

Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la **información alimentaria facilitada al consumidor**.

Reglamento 1935/2004, sobre **materiales y objetos** destinados a entrar en **contacto con alimentos**.

Reglamento 10/2011, sobre **materiales y objetos plásticos** destinados a entrar en contacto con alimentos.

Fecha de Aprobación : 01-Diciembre-2016

VºBº Dirección :

Jose Manuel Huertas Muñoz

VºBº Responsable Calidad :

Carlos Piña Poveda

C. HUERTAS MUÑOZ, S.L.
C.I.F. B-13239025
Autovía A-4, Km. 217
10700 Santa Cruz de Mudela
Telf.: 928 345226- 685 970034