



NOMBRE:	PATÉ DE VERDURAS
CÓDIGO:	943
FECHA:	14/10/2020
REV.:	1

FICHA TÉCNICA

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

COD-P:

943

NOMBRE: PATÉ DE VERDURAS

FORMATO: B110-ESTERILIZADO

MARCA: 1921

DESCRIPCIÓN: PRODUCTO ELABORADO, ENVASADO EN TARRO DE VIDRIO CILÍNDRICO SOMETIDO A ESTERILIZACIÓN Y PRESENTADO CON PAPEL ATADO CON UNA GOMA

EAN:

TARIC:

OTRAS ESPECIFICACIONES

LA MATERIA PRIMA DEBE PRESENTAR:

-OLOR, SABOR, COLOR Y TEXTURA PROPIOS DE LOS INGREDIENTES QUE APORTA

-CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICOQUÍMICOS QUE MARCA LA LEGISLACIÓN PARA CADA TIPO DE PRODUCTO.

EN EL ENVASE DEBE APARECER EL PESO, FECHA DE CADUCIDAD, N.º LOTE, INGREDIENTES Y ALÉRGENOS.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CADUCIDAD:

CONSUMO PREFERENTE: 36 MESES

RELACIÓN DE PESOS (grs./ml):

ESCURRIDO:

NETO:

BRUTO:

110 GRS

110GRS

205 GRS

RELACIÓN DE MEDIDAS (mm):

ALTO:

LARGO:

ANCHO:

65

66

66

CODIFICACIÓN DEL LOTE: fecha de consumo preferente + código del artículo

TIPO DE MATERIAL DE ENVASE: VIDRIO Y TAPAS DE HOJALATA ESTAÑADA.

OTRAS ESPECIFICACIONES

Conservar en sitio fresco. Una vez abierto conservar refrigerado entre 0°C y 5°C y consumir antes de 5 días.

INGREDIENTES

Pimientos (40%), berenjena (20%), cebolla (16%), harina de arroz, puerros (4%), aceite de oliva virgen extra (4%), aceite de oliva ahumado, tomate en polvo (2%), sal y antioxidante (ácido ascórbico).

COMPOSICIÓN DEL PLATO (%)

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 GRS.DE PRODUCTO

ENERGÍA (KJ/kcal) 419 kJ/ 100 Kcal

GRASA TOTAL (gr) 4.9 g

ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (gr) 0.8 g

ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS (gr)

ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS (gr)

HIDRATOS DE CARBONO (gr) 11.7 gr

AZUCARES (gr) 2.2 gr

FIBRA ALIMENTARIA (gr) gr

PROTEINAS (gr) 2.3 gr

CLORURO DE SODIO (gr)-SAL- 1.01 Gr

COLESTEROL (mg)

HUMEDAD (%)

CENIZAS (%)

		VITAMINAS (A/C...)		
		MINERALES (CALCIO/HIERRO...)		
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS				
Producto comercialmente estéril. Los envases deben ser estables durante la incubación a 55°C durante 7 días y no presentar alteraciones del envase o rezumado de producto, ausencia de modificación de textura, color y aroma del alimento y una variación de pH entre muestra incubada y no incubada <0.5.				
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS				
PH		4-4.5		
Aw		<0.98		
Vacío		>10 cm Hg		
ESTAÑO		200 mg/kg		
PLOMO		0.1 mg/kg		
CADMIO		0.05 mg/kg		
DECLARACIÓN DE ALERGENOS (REGLAMENTO EU-Nº 1169/2011)			CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
ALERGENO ALIMENTARIO	SI/NO	COMO INGREDIENTE	TRAZAS	
Leche y productos lácteos, incluida lactosa	NO	NO		
Huevos y productos derivados	NO	NO		
Cereales que contienen gluten y productos derivados	NO	NO		
Cacahuets y productos que los contengan	NO	NO		
Altramuces/frutos de cáscara y productos que los contengan	NO	NO		
Soja y productos que la contengan	NO	NO		
Crustáceos y mariscos y productos que los contengan	NO	NO	TEXTURA SUAVE, UNTUOSO Y EXCELENTE PALADAR.	
Pescados y productos que los contengan	NO	NO		
Moluscos y productos que los contengan	NO	NO		
Apio y derivados	NO	NO		
Mostaza y derivados	NO	NO		
Granos de sésamo y derivados	NO	NO		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	NO	NO		
En esta industria se elaboran productos a base leche, huevo, pescados, mariscos, crustáceos, soja, apio y frutos secos.				
DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE				
GERIALSA, S.L. certifica para la totalidad de nuestros productos que no empleamos materia prima procedente de Organismos Genéticamente Modificados y no contienen O.G.M.				

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES Y/O PRODUCTOS TRATADOS CON RADIACIÓN IONIZANTE			
GERIALSA, S.L. certifica para la totalidad de nuestros productos que no están tratados con radiación ionizante.			
PRESENTACIÓN COMERCIAL (FORMATOS)			
ENVASE+PESO	CANAL	FORMATO DE ENVÍO	
CAJA DE 2.55 KG	RETAIL	CAJA DE CARTON ONDULADO XERIGRAFIADO DE 12 UNIDADES	
ETIQUETADO (impreso en el envase)		USO PRESUNTIVO	
Razón social y domicilio: GERIALSA S.L. Domicilio social, localidad y Provincia: RÍO DUERO, 45523-ALCABÓN (TOLEDO) Domicilio industrial: RÍO DUERO, 3 45523-ALCABÓN (TOLEDO)			
N.º de Registro Sanitario:40.10526/TO		MODO DE PREPARACIÓN	
Condiciones aconsejadas de conservación: Conservar en sitio fresco. Una vez abierto refrigerar entre 0-5°C y consumir antes de 5 días.			
Fecha de consumo preferente: 36 MESES			
N.º de Lote: fecha de consumo preferente+ código del artículo			
ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE: CAJA Y PALET			
RELACIÓN DE MEDIDAS (cm):	ALTO:	LARGO:	ANCHO:
CAJA	8	28.5	22
PALET	140	1200	800
UNIDADES/CAJA: 12	CAJAS/PALET:224	CAJAS/MANTO:14	MANTOS:16
UNIDADES/PALET: 2688	RELACIÓN DE PESOS (kg)	PESO CAJA: 2.55	PESO PALET (-22) :571