



NOMBRE:	PATÉ DE BOLETUS
CÓDIGO:	942
FECHA:	03/03/2020
REV.:	1

FICHA TÉCNICA

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

COD-P:

942

NOMBRE: PATÉ DE BOLETUS

FORMATO: B100-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 ALÉRGICOS.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CADUCIDAD:

CONSUMO PREFERENTE: 36 MESES

RELACIÓN DE PESOS (grs./ml):

ESCURRIDO:

NETO:

BRUTO:

100 GRS

100GRS

195.5 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

Boletus edulis (30%), Setas (Pleurotus Ostreatus), cebolla, agua, aceite de oliva virgen extra (7,5%), aceite de oliva ahumado, brandy, fibras vegetales y sal.

COMPOSICIÓN DEL PLATO (%)	VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 GRS.DE PRODUCTO
	ENERGÍA (KJ/kcal) 538 KJ /130 kcal
	GRASA TOTAL (gr) 11 g
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS (gr) 1.7 g
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS (gr)
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS (gr)
	HIDRATOS DE CARBONO (gr) 4.4 g
	AZUCARES (gr) <0.5g
	FIBRA ALIMENTARIA (gr) 3.6 g
	PROTEINAS (gr) 1.6 g
	CLORURO DE SODIO (gr)-SAL- 0.93 g
	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 FISCOQUÍMICAS

PH	4.83
Aw	<0.98
Vacío	>10 cm Hg
PLOMO	0.3 mg/kg
CADMIO	0.2 mg/kg

DECLARACIÓN DE ALERGENOS (REGLAMENTO EU-N.º 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	
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	

TEXTURA SUAVE, UNTUOSO Y EXCELENTE PALADAR.

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: C/RÍO DUERO, 3 45523-ALCABÓN (TOLEDO) Domicilio industrial: C/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	120	1200	800
UNIDADES/CAJA: 12	CAJAS/PALET:196	CAJAS/MANTO:14	MANTOS:14
UNIDADES/PALET: 2352	RELACIÓN DE PESOS (kg)	PESO CAJA: 2.55	PESO PALET (-22) :520