



Paté de cecina con papada ibérica

Ficha elaboración:  
FT\_Paté de cecina

Noviembre 2022



ES  
26.020916/ZA  
CE

Alérgenos	Contiene	Trazas	Ingredientes:
Gluten	NO	NO	<i>Caldo de ternera (Huesos, trabadero, morcillo, pata, cebolla, puerro, zanahoria, ajo, laurel), Cecina de vaca, papada de cerdo ibérica y MANTEQUILLA (LACTEOS).</i>
Crustáceos	NO	NO	
Huevos	NO	NO	
Pescado	NO	NO	
Cacahuetes	NO	NO	
Soja	NO	NO	
Leche	SI	NO	
Frutos secos	NO	NO	
Apio	NO	NO	
Mostaza	NO	NO	
Sésamo	NO	NO	
Dióxido de azufre	NO	NO	
Moluscos	NO	NO	
Altramuces	NO	NO	
<b>Valor nutricional:</b>			
<b>Información Nutricional por 100g:</b>			
(*) valor energético kcal 374 kcal			
(*) grasas 36 g			
(*) - saturadas 17 g			
(*) hidratos de carbono <0.75 g			
(*) - azúcares <0.75 g			
(*) proteínas 13 g			
(*) sal 1.3 g			
<b>Método de conservación:</b>			
Producto refrigerado. Una vez abierto consumir antes de 24 horas.			
<b>Método de empleo:</b>			
Untar sobre tostas de pan.			
<b>Vida útil:</b>			<b>Peso NETO:</b>
90 días desde su fabricación. Se garantizan 7 días desde su recepción.			80 grs de paté de cecina y papada



Paté de cecina con papada ibérica

Ficha elaboración:  
FT\_Paté de cecina

Noviembre 2022

**Recomendaciones de consumo::**

Se recomienda que las personas con intolerancia a alguno de los ingredientes añadidos al proceso de elaboración, no lo consuman . Así mismo, es recomendable que no sean consumidos o su consumo sea moderado, en aquellos grupos de población, que por sus particulares condiciones fisiológicas o bien por problemas metabólicos (hipertensión, hiperproteinemia... etc), pueda preverse, que los alimentos producidos son potencialmente peligrosos para su salud.

**Límites microbiológicos:**

Indicadores:

Recuento total de aerobios mesófilos: £ 1\*10<sup>5</sup>ufg/g

Enterobacteriaceas (lactosa positiva): £ 5\*10<sup>2</sup>ufg/g

Testigos de Falta de Higiene:

Escherichia coli: ausencia/g

Staphylococcus aureus: 1\*10<sup>2</sup>ufg/g

Patógenos:

Salmonella: ausencia/25 g

Listeria monocytogenes: ausencia/25 g

**Tratamientos aplicados al producto**

Cocción por encima de 70°C durante al menos 2 minutos, embotado y cocido al vapor durante 30 minutos a 80°C.

**Descripción del envase y embalaje**

Tarro de cristal con tapa metálica y cierre hermético.

**Condiciones de transporte y distribución**

Agencias de transportes autorizadas, aislados de cualquier foco de contaminación o insalubridad, y a temperatura de refrigeración

**LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN:**

**Reglamento 852/2004**, de 29 de Mayo de 2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios  
**Decisión 2006/765/CE**, de 6 de Noviembre de 2006, por la que se derogan determinados actos de aplicación relativos a la higiene de los productos alimenticios y a las normas sanitarias que regulan la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano.

**Reglamento (CE) 2074/2005**, de 5 de Diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) no 853/2004 y (CE) no 854/2004

**Reglamento (CE) 2073/2005**, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y a su modificación posterior, el **Reglamento (CE) 1441/2007** de 5 de diciembre de 2007.

**Reglamento (CE) 2076/2005**, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 y (CE) 882/2004 del Parlamento europeo y del consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004

**Reglamento (UE) 1129/2011**, de la comisión de 11 de noviembre de 2011 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) no 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión

**Reglamento (UE) 1169/2011**, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

**Real Decreto 1338/2011**, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y

**Real Decreto 140/2003**, de 7 de febrero de 2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano (B.O.E. 21.02.2003) Real Decreto 902/2018, de 20 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero.

Editado por: Jose Luis Santos Argañin

Aprobado por: Oscar Manuel Pérez Alonso

Fecha: 17-11-2022

Fecha: 17-11-2022

Firma y sello de la empresa

Firma y sello de la empresa