



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

## PATE A LA PIMIENTA

Código Producto:  
**0871 1**

Revisión: 05  
Fecha: 24.10.16

**Cárnicas 7 Hermanos, S.A.**

**Dirección:** Avda. de Madrid, 31  
45940 - VALMOJADO - Toledo

**Teléfonos:** 918170553, 918171088  
**Fax:** 918170334



**Email:** carnicas@7hermanos.com  
**web:** https://www.7hermanos.com

**CIF:** A-45049897

**Marca:** 7Hermanos

**R.S.I:** ES-10.07078/TO-C.E.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto cárnico elaborado con carne e hígado cerdo, que una vez triturado es sometido a un tratamiento térmico de pasteurización y posteriormente recubierto con gelatina de cobertura.

**PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO**

Sabor suave, textura jugosa y suave. Fácil de untar.



### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

**Denominación de Venta:**

PATE A LA PIMIENTA

**Envasado:** Al vacío

**Tipo de envase:** Tarrina de plástico uso alimenticio

**Peso neto unitario aproximado:** 1,50kg

**EAN13:** 8421195087119

### DATOS DEL ENVASE

**Fabricado por lotes:** 6 dígitos

**Consumir preferentemente antes:** 180días

**Consérvese:** Entre 0° y 5°C

**Observaciones:** Consérvese en sitio seco.No depositar directamente en el suelo.Protégase de la

### EMBALAJES

● **Embalaje:** 2 ud / caja

**EAN14:** 18421195087116

**Dimensiones (mm.):** 270x163x133

**Unidades por caja:** 2

**Peso Aproximado:** 3,00kg

**Cajas por rellano:** 16

**Tara:** 132,80g.

### PALETIZACIÓN NORMAL

**Rellanos por pallet:** 6

**Cajas por pallet:** 96

**Piezas por pallet:** 192

**Altura por pallet:** 1,00m

### INGREDIENTES

Carne (50.9 %), Grasa e Hígado de cerdo, Agua, Fécula, Sal, Cebolla, LECHE, CASEINATO SODICO, Pimienta (1%), Especias, Estabilizadores (E-450i, E-338), Antioxidantes (E-301), Conservadores (E-250, E-262) y Gelatina de cobertura (100g).

### POBLACIÓN DIANA

#### INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS / RADIACIONES Y OMG

APTO PARA TODOS LOS CONSUMIDORES EXCEPTO ALÉRGICOS A:  
ALERGENOS: CONTIENE leche y/o derivados de la leche (incluida la lactosa)

Este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (GMO), ni ha sido sometido a radiaciones ionizantes.Esta información está basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores y en el conocimiento de nuestros procesos productivos.



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

## PATE A LA PIMIENTA

Código Producto:

0871 1

Revisión: 05

Fecha: 24.10.16

**Cárnicas 7 Hermanos, S.A.****Dirección:** Avda. de Madrid, 31  
45940 - VALMOJADO - Toledo**Teléfonos:** 918170553, 918171088**Fax:** 918170334**Email:** carnicas@7hermanos.com**web:** https://www.7hermanos.com**CIF:** A-45049897**Marca:** 7Hermanos**R.S.I:** ES-10.07078/TO-C.E.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	VALORES NUTRICIONALES	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Almidón (%) < 10 Azúcares (%) < 5 Fosfatos (ppmP2O5) < 5000 (añadidos) Nitritos (ppmNaNO2) < 150	Valor energético: 1283 kJ / 310 Kcal Grasas: 28.3 g De las cuales grasas saturadas: 10.8 g Hidratos de carbono: 2.2 g De los cuales azúcares: < 0.75 g Proteínas: 11.7 g Sal: 1.9 g	Salmonella (u.f.c./25g) Ausencia L. monocytogenes (u.c.f./25g) Ausencia Staphylococcus Aureus (u.f.c./g) Ausencia Clostr. Sulfito-Reductores (u.f.c./g) Ausencia Escherichia Coli (u.c.f./g) Ausencia Enterobacterias (u.f.c./g) Ausencia Rto. Aerobios Mesófilos (u.f.c./g) 1*105

### LEGISLACIÓN APLICABLE

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) nº 854/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre del 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) nº 1441/ 2007 que modifica el nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- REGLAMENTO (UE) Nº 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) Nº 10/2011 DE LA COMISIÓN de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos
- Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos
- Reglamento (UE) nº 828/2014, por el que se regula la composición y etiquetado de productos alimentarios apropiados para personas con intolerancia al gluten

### INFORMACIÓN ADICIONAL

Sistema Certificado ISO 9001 para las siguientes actividades: Desarrollo, elaboración y comercialización de productos cárnicos: productos crudos adobados, embutidos crudos curados, productos tratados por calor y salazones cárnicas

### CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha versión	Control Cambios
---------	---------------	-----------------

05	24/10/2016	Versión 05
----	------------	------------

01	01/01/2010	Versión Inicial del control de cambio en ERP
----	------------	--

EDITADO POR CALIDAD

REVISADO POR PRODUCCIÓN

APROBADO POR DIRECCIÓN