

<p>Ficha técnica nº 16 “PATÉS Y EMBUTIDOS CASA DELICADO, S.L.”</p>
<p><u>NOMBRE DEL PRODUCTO</u> PATÉ CON PATO ESTERILIZADO</p>
<p>Clasificación del producto: DERIVADOS CÁRNICOS TRATADOS POR CALOR</p>
<p>Marca comercial: “ CASA DELICADO “</p>
<p>Composición del producto: Cebolla frita 30 kg (<i>Aceite de oliva virgen extra, sal, corrector de acidez E300, espesantes (goma garrofin y goma guar)</i>) Carne de ave, 20 kg Hígado de ave, 20 kg Tocino ibérico 15 kg Pato, 15 kg Preparado, 60 gramos/ kg de masa (sal, fibra vegetal, maltodextrina, azúcar, emulgente E 451, conservantes E 261 y E 262ii y antioxidantes E 301 y e 331iii) Coñac 3 litros , para cocer ingredientes. Pimienta 3 gramos/ kg de masa Tomillo 2 gramos/ kg de masa</p>
<p>Presentación: Los productos se presentan envasados en latas de 150 gr embaladas en cajas de cartón de 12 unidades. Los envases se etiquetan correctamente con la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Razón Social: Patés y Embutidos Casa Delicado, S.L. - Domicilio industrial: C/ Real, nº 50. 23212 Navas de Tolosa. - Tf: 953 661582 - Marca sanitaria: Marca oval con un tamaño mínimo de 6.5 cm de ancho y 4.5 cm de alto y con la siguiente información en caracteres perfectamente legibles: nombre del país, el N° de registro de la industria y las siglas CE. - Denominación del producto: Paté con pato - Lista de ingredientes: Cebolla frita (<i>Aceite de oliva virgen extra, sal, corrector de acidez E300, espesantes (goma garrofin y goma guar)</i>), carne de ave, hígado de ave, tocino ibérico, pato (12 %), preparado (sal, fibra vegetal, maltodextrina, azúcar, emulgente E 451, conservantes E 261 y E 262ii y antioxidantes E 301 y e 331iii), coñac, pimienta y tomillo - N° de Lote: fecha de fabricación (dd / mm/ aa) - Condiciones de conservación: conservar en lugar fresco y seco - Consumir preferentemente antes de: dd-mm-aa (8 meses desde fecha de fabricación).
<p>Elaboración: Recepción (de 0 a 4°C carnes, a temperatura igual o inferior a -18°C las carne de pato congelada y de 0 a 3°C vísceras) y almacenamiento de materias primas (Tª 1,5 °C + 1,5 °C las pederas y a temperatura menor o igual a -18°C los patos congelados), descongelación de patos (Tª 1,5 °C + 1,5 °C), limpieza de patos, cocción de patos con agua, cebolla y ajos (2 horas a 100°C), deshuesado de patos, atemperado y refrigeración de caldo de cocción de patos, cocción del resto de ingredientes (1 hora a 100°C), adicción de carne de pato y su caldo de cocción, picado en cutter, llenado de latas, cierre de latas, esterilización (F0 al menos de 3,5 equivalente a 121°C durante 3,5 minutos), etiquetado y embalado en cajas de cartón, almacenamiento y distribución .</p>
<p>Condiciones de almacenamiento y distribución: Conservar en lugar fresco y seco.</p>
<p>Tiempo de vida útil desde fabricación: 8 meses</p>
<p>Destino: Población en general</p>
<p>Información sobre alergenicos: En la misma planta de producción se utilizan leche y sus derivados, sulfitos, gluten y huevo.</p>