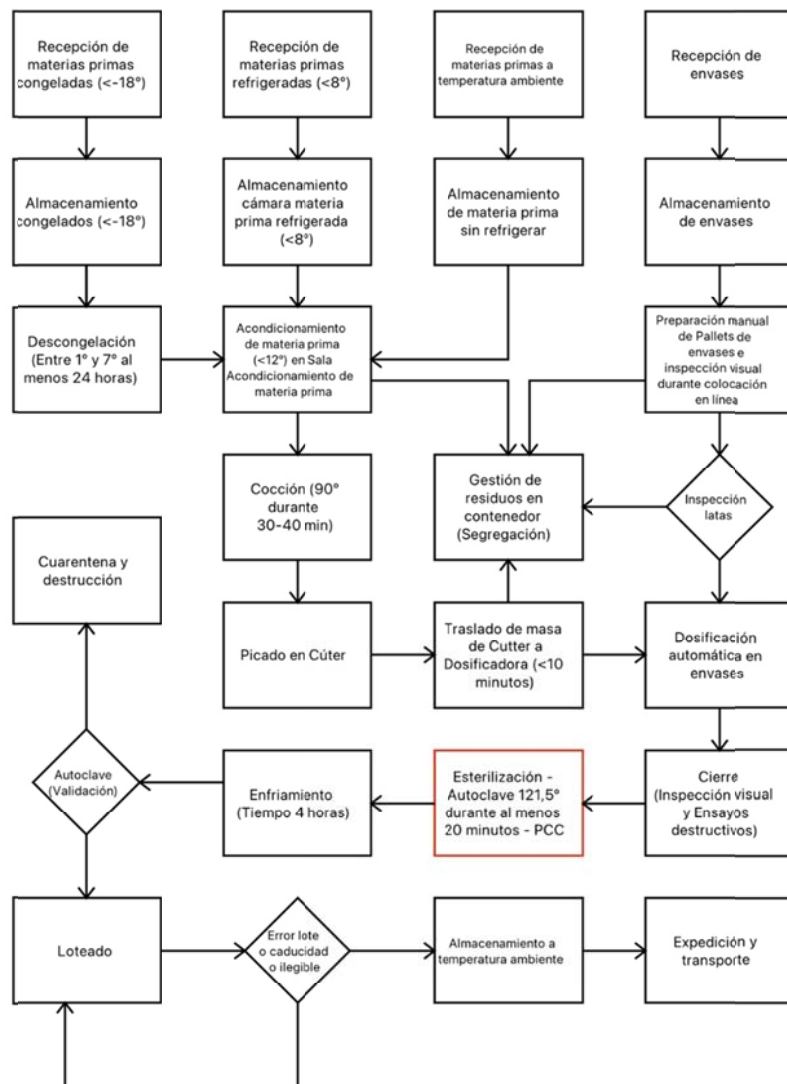


Nombre comercial: PATE DE MORCILLA Ed 2 Fecha: 1 AGOSTO 2020

Revisiones	Revisión	Fecha	Descripción																
	1	1/02/2020	Implantación																
	2	1/08/2020	Revisión																
Clasificación	<p>1.- Comida preparada con tratamiento térmico 2.- Alimento listo para el consumo que no puede favorecer el desarrollo de <i>L. monocytogenes</i>, y que no se destina a lactantes ni a usos médicos especiales (Reglamento 2073/2005).</p>																		
Ingredientes	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingrediente/unidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>CEBOLLA FRITA EN ACEITE OLIVA</td></tr> <tr><td>HIGADO DE POLLO</td></tr> <tr><td>CHAMPIÑÓN</td></tr> <tr><td>TOCINO DE CERDO</td></tr> <tr><td>MASA DE MORCILLA</td></tr> <tr><td>LECHE ENTERA</td></tr> <tr><td>ACEITE DE OVE</td></tr> <tr><td>SAL</td></tr> <tr><td>HUEVOLÍQUIDO</td></tr> <tr><td>OPORTO</td></tr> <tr><td>BRANDY</td></tr> <tr><td>AJO</td></tr> <tr><td>ESPECIAS NATURALES</td></tr> </tbody> </table>			Ingrediente/unidad	CEBOLLA FRITA EN ACEITE OLIVA	HIGADO DE POLLO	CHAMPIÑÓN	TOCINO DE CERDO	MASA DE MORCILLA	LECHE ENTERA	ACEITE DE OVE	SAL	HUEVOLÍQUIDO	OPORTO	BRANDY	AJO	ESPECIAS NATURALES		
Ingrediente/unidad																			
CEBOLLA FRITA EN ACEITE OLIVA																			
HIGADO DE POLLO																			
CHAMPIÑÓN																			
TOCINO DE CERDO																			
MASA DE MORCILLA																			
LECHE ENTERA																			
ACEITE DE OVE																			
SAL																			
HUEVOLÍQUIDO																			
OPORTO																			
BRANDY																			
AJO																			
ESPECIAS NATURALES																			
Composición nutricional (por 100 g)			<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Valor energético (KJ)</td> <td>849,07 kj</td> </tr> <tr> <td>Valor energético (Kcal)</td> <td>204,63 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g)</td> <td>16,18 g</td> </tr> <tr> <td>De las cuales saturadas (g)</td> <td>6,42 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono (g)</td> <td>4,98 g</td> </tr> <tr> <td>De los cuales azúcares (g)</td> <td>1,49 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>9,38 g</td> </tr> <tr> <td>Sal (g)</td> <td>2,40 g</td> </tr> </tbody> </table>	Valor energético (KJ)	849,07 kj	Valor energético (Kcal)	204,63 kcal	Grasas (g)	16,18 g	De las cuales saturadas (g)	6,42 g	Hidratos de carbono (g)	4,98 g	De los cuales azúcares (g)	1,49 g	Proteínas (g)	9,38 g	Sal (g)	2,40 g
Valor energético (KJ)	849,07 kj																		
Valor energético (Kcal)	204,63 kcal																		
Grasas (g)	16,18 g																		
De las cuales saturadas (g)	6,42 g																		
Hidratos de carbono (g)	4,98 g																		
De los cuales azúcares (g)	1,49 g																		
Proteínas (g)	9,38 g																		
Sal (g)	2,40 g																		

Nombre comercial: PATE DE MORCILLA Ed 2 Fecha: 1 AGOSTO 2020

Elaboración/
manipulación



Especificaciones
microbiológicas

Parámetro	Valor
pH	5,82

Incubaciones ambientes: mohos, levaduras, microorganismos mesófilos aerobios y microorganismos mesófilos anaerobios: ausencia.
Incubaciones a 37°C: bacterias aerobias y anaerobias, Clostridium sulfito reductores, mohos y levaduras: ausencia.
Incubaciones a 55°C: bacterias aerobias y anaerobias, Clostridium sulfito reductores, mohos y levaduras: ausencia.

CARACTERÍSTICAS 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.

Nombre comercial: PATE DE MORCILLA Ed 2 Fecha: 1 AGOSTO 2020

Tolerancia microbiológica

Microorganismo	Resultado	Tolerancia
Salmonella	Ausencia 25 g	Ausencia 25 g
Listeria monocytogenes	n=5; c=0; m=M=100	n=5; c=0; m=M=100
Aerobios mesófilos 30°C	<1x10 ¹	1x10 ¹
Anaerobios mesófilos 30°C	<1x10 ¹	1x10 ¹
Anaerobios termófilos a 55°C	<1x10 ¹	1x10 ¹
Staphylococcus aureus	<1x10 ¹	1x10 ¹
Enterobacterias	<1x10 ¹	1x10 ¹
E.coli	<1x10 ¹	1x10 ¹
Clostridium sulfito-reductores	<1x10 ¹	1x10 ¹

Características organolépticas

Etapa evaluación	Descripción
Vista	Color marrón oscuro
Olfato	Aroma intenso característico a carne y aromático por especias
Boca	Denso y cremoso.

Sustancias o productos causantes de alergias o intolerancias

LOS ALERGENOS DECLARADOS EN ESTE ALIMENTO, SEGÚN COMPONENTES ALERGENOS RECONOCIDOS EN EL REG. 1169/2011 SON LOS SIGUIENTES:
LECHE, HUEVO, SULFITOS Y TRAZAS DE SOJA.

Declaración libre de organismos genéticamente modificado

NO CONTIENE NI ESTA COMPUESTO POR OMG.
NO SE HA PRODUCIDO A PARTIR DE OMG NI CONTIENE INGREDIENTES PRODUCIDOS A PARTIR DE ESTOS ORGANISMOS

Vida útil

LOS PRODUCTOS CON VIDA UTIL DE 12 MESES

Presentación, envasado y contenido efectivo

LATA DE 150 GR

Identificación sistema de loteado

CADA ENVASE ESTA ETIQUETADO SEGÚN LEGISLACION RD. 1334/1999, E IDENTIFICADO CON FECHA CADUCIDAD Y LOTE .

Condiciones de uso/Uso esperado

PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO. UNA VEZ ABIERTO CONSERVAR EN FRIO Y CONSUMIR ANTES DE 7 DIAS

Población consumo:

PRODUCTO DESTINADO A TODA POBLACION EN GENERAL, EXCEPTUANDO LOS ALERGICOS A LECHE, HUEVO Y SULFITOS.

Condiciones de almacenamiento

CONSERVACION TEMPERATURA AMBIENTE



Nombre comercial: PATE DE MORCILLA Ed 2 Fecha: 1 AGOSTO 2020

Condiciones de distribución	TEMPERATURA AMBIENTE FRESCO Y SECO
Legislación aplicable	Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE núm. 11, 12-01-01)
	Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DOCE nº L 338, 22-12-2005), y sus modificaciones.
	Reglamento CE nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. DOCE nº L 364, 20-12-2006, y sus modificaciones.
	Reglamento CE nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011. DOUE nº L 304, 22-11-2011.

**REALIZADO Y REVISADO POR
RESPONSABLE DE CALIDAD Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA:**

NOMBRE:
RAQUEL MORENO RUANO

FECHA: 1/08/2020