



# m

## MITJANS

### FITXA TÈCNICA

Família: PMIT

### Ref. 321 PATÉ D'ÀNEC ALS 4 PEBRES

### CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

**Descripció** | Producte de xarcuteria fina. Paté fi de fetge d'ànec macerat amb vi d'Oporto i amb una aromàtica barreja de pebres buscant un equilibri fresc entre el pebre negre, el blanc, el rosa i el verd. Cuit lentament al forn per a buscar l'equilibri d'aromes i sabors. Es recomana consumir fred o acompanyat amb torrades i pans especials, ideal per a compartir i maridar. Presentat en terrines pretallades en porcions individuals per a una millor conservació del producte.

**Ingredients** | Cansalada de porc, greix i fetge d'ànec (20%), fetge d'au i de porc, llet, brou, ous, vi de Madeira, sal, quatre pebres (1%), antioxidants (E-327, E-301), espècies, herbes i aromes i conservadors (E-202, E-250). Cobertura: aigua, gelatina, sal, gelificant (E-407) i conservador (E-202).

**Calibre** |

**Vida útil** | 90 dies

**Tipus conservació** | Refrigerat entre 0 i 5°C

**Mode de consum** | Directe

**Recomanacions de consum** | Obrir l'envàs 30 minuts abans del seu consum

### NUTRICIONAL *mig per 100 gr.*

<b>Valor energètic</b>	358Kcal/1481kJ	<b>Hidrats de carboni</b>	2g
<b>Greixos</b>	35g	dels quals sucres	0.2g
dels quals saturats	12.4g	<b>Fibra alimentària</b>	0.1g
dels quals monoinsaturats	17g	<b>Proteïnes</b>	9g
dels quals poliinsaturats	3.8g	<b>Sal</b>	2.5g



### INFORMACIÓ D'AL·LÈRGENS

SÍ Conté l'ingredient  NO No conté l'ingredient

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> <b>Cereals que contenen GLUTEN i productes derivats</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Blat</li><li><input type="checkbox"/> Sègol</li><li><input type="checkbox"/> Ordi</li><li><input type="checkbox"/> Civada</li><li><input type="checkbox"/> Espelta</li><li><input type="checkbox"/> Kamut o les seves varietats híbrides</li></ul> | <input type="checkbox"/> <b>Api i productes derivats</b>   |
| <input type="checkbox"/> <b>Crustacis i productes a bases de crustacis</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Fruits de PELA i productes derivats</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Ametlles (<i>Amygdalus communis</i> L.)</li><li><input type="checkbox"/> Avellanes (<i>Corylus avellana</i>)</li><li><input type="checkbox"/> Nous [(de nogal)](<i>Juglans regia</i>)</li><li><input type="checkbox"/> Anacards (<i>Anacardium occidentale</i>)</li><li><input type="checkbox"/> Pacanes [(<i>Carya illinoensis</i>)(Wangenh.) K.Koch]</li><li><input type="checkbox"/> Castanyes de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)</li><li><input type="checkbox"/> Festucs (<i>Pistacia vera</i>)</li><li><input type="checkbox"/> Nous de macadamia i nous d'Austràlia (<i>Macadamia ternifolia</i>)</li><li><input type="checkbox"/> Productes derivats</li></ul> |
| <input checked="" type="checkbox"/> <b>Ous i productes a base d'ou</b>   | <input type="checkbox"/> <b>Mostassa i productes derivats</b>  |
| <input type="checkbox"/> <b>Peix i productes a base de peix</b>  | <input type="checkbox"/> <b>Grans de sèsam i productes a base de sèsam</b>   |
| <input type="checkbox"/> <b>Cacauets i productes a base de cacauets</b>  | <input type="checkbox"/> <b>Mol·luscs i productes a base de mol·luscs</b>  |
| <input checked="" type="checkbox"/> <b>Soja i productes a base de soja</b>   | <input checked="" type="checkbox"/> <b>Anhídrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg</b>  |
| <input checked="" type="checkbox"/> <b>Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa)</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input checked="" type="checkbox"/> Proteïna de la llet</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Lactosa</li></ul>   |  |
| <input type="checkbox"/> <b>Tramussos i productes a base de tramussos</b>  |  |

**El producte NO CONTÉ cap al·lèrgen dels citats anteriorment**

*Elaborat en una planta que treballa amb llet, ous, fruits secs i soja*

## CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUIMIQUES

pH | Humitat | Aw | Sal |

Contaminants | Compleix amb el reglament 1881/2006

## CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES

*E. Coli* | Absència / ufc/g

*Aerobis totals* |  $< 1 \times 10^6$  ufc/g

*Staphylococcus aureus* | Absència / ufc/g

*Salmonela* | Absència/25g

*Clostridium sulfito-reductors* | No aplica

*Listeria* | Absència/ 25g

Segons reglament 2073/2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris i les seves modificacions.

## PRESENTACIÓ

**Etiquetat** | Segons R. D. 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio

**Envasat** | Bossa retràctil al buit

**Encaixat** | Caixa de cartró 2T(100x225x240)

## DADES LOGÍSTIQUES

<b>EAN 13 / EAN 128</b>	(01) 98435039003213 (10)xxxxxx (3103) xxxxxx (15) xxxxxx		
<b>Vida útil</b>	90 dies	<b>Pes aprox. unitat venda</b>	1,25 Kg
<b>Tipus conservació</b>	Refrigerat entre 0 i 5°C	<b>Peces per unitat de venda</b>	1 terrina (10 porcions de
<b>Mides palet</b>	1,14mx0,84mx1,20m	<b>Unitats de venda per caixa</b>	2 terrines de 10 porcions
<b>Volum palet</b>	1,15m3	<b>Nº caixes per capa</b>	9
<b>Pes aprox. palet</b>	225 Kg	<b>Pes caixa</b>	2,5 Kg
		<b>Nº capes per palet</b>	10
		<b>Total caixes per palet</b>	90

## DADES COMERCIALS

<b>Pes</b>	Variable	<b>Cost €/Unitat</b>	
<b>Preu €/KG</b>		<b>Cost €/Kg IVA inclòs</b>	
<b>Cost aprox. €/unitat de venda IVA inclòs</b>		<b>Marge recomanat sobre preu/KG</b>	
<b>Marge recomanat s/ preu venda</b>		<b>PVP recomanat per KG</b>	
<b>PVP aprox. rec. per unitat de venda</b>			

**Normativa aplicable** | Real Decreto 474/2014, de 13 de juny, pel que s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis.