



FITXA TÈCNICA

Família: PMIT

Ref. 322 PATÉ D'ÀNEC A LES HERBES DEL BOSC

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

Descripció | Producte de xarcuteria fina. Paté fi de fetge d'ànec macerat al Calvados i amb una barreja d'herbes silvestres, farigola i romaní. Cuit lentament al forn per a buscar l'equilibri i frescura 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, sal, antioxidants (E-327, E-301), Calvados, espècies, herbes (0,4%) i aromes i conservadors (E-202, E-250). Cobertura: aigua, gelatina, greix vegetal, llet, 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 *mg per 100 gr.*

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



INFORMACIÓ D'AL·LÈRGENS

☒ SÍ Conté l'ingredient ☐ NO No conté l'ingredient

☐ Cereals que contenen GLUTEN i productes derivats

- ☐ Blat
- ☐ Sègol
- ☐ Ordi
- ☐ Civada
- ☐ Espelta
- ☐ Kamut o les seves varietats híbrides

☐ Crustacis i productes a bases de crustacis

☒ Ous i productes a base d'ou

☐ Peix i productes a base de peix

☐ Cacauets i productes a base de cacauets

☒ Soja i productes a base de soja

☒ Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa)

- ☒ Proteïna de la llet
- ☒ Lactosa

☐ Tramussos i productes a base de tramussos

☒ Api i productes derivats

☐ Fruits de PELA i productes derivats

- ☐ Ametlles (*Amygdalus communis* L.)
- ☐ Avellanes (*Corylus avellana*)
- ☐ Nous [(de nogal)](*Juglans regia*)
- ☐ Anacards (*Anacardium occidentale*)
- ☐ Pacanes [(*Carya illinoensis*)(Wangenh.) K.Koch]
- ☐ Castanyes de Pará (*Bertholletia excelsa*)
- ☐ Festucs (*Pistacia vera*)
- ☐ Nous de macadàmia i nous d'Austràlia (*Macadamia ternifolia*)
- ☐ Productes derivats

☒ Mostassa i productes derivats

☐ Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam

☐ Mol·luscs i productes a base de mol·luscs

☒ Anhidrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg

☐ 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	Salmonela Absència/25g
Aerobis totals < 1x10^6 ufc/g	Clostridium sulfito-reductors No aplica
Staphilococcus aureus Absència / ufc/g	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

EAN 13 / EAN 128	(01) 98435039003220 (10)xxxxxx (3103) xxxxxx (15) xxxxxx		
Vida útil	90 dies	Pes aprox. unitat venda	1,25 Kg
Tipus conservació	Refrigerat entre 0 i 5°C	Peces per unitat de venda	1 terrina (10 porcions de
		Unitats de venda per caixa	2 terrines de 10 porcions
Mides palet	1,14mx0,84mx1,20m	Nº caixes per capa	9
		Pes caixa	2,5 Kg
Volum palet	1,15m3	Nº capes per palet	10
Pes aprox. palet	225 Kg	Total caixes per palet	90

DADES COMERCIALS

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

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