

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	PATÉ DE FAISÁN
-----------------	-----------------------

INGREDIENTES

Cebolla, carne de faisán (19%), hígado de faisán (10%), hígado de pollo (8%), manzana, champiñón, nata , grasa de pato, plátano, aceite de oliva virgen extra, vino blanco (sulfios) , huevo , sal, pimienta y enebro
--

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR	Olor agradable no muy intenso
SABOR	En boca se aprecia cierto dulzor y cierta acidez agradable gracias al plátano, la manzana reineta y la cebolla
COLOR	Pate de color marrón tostado
TEXTURA	Textura blanda pero consistente

USO ESPERADO

Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.
--

MODO DE EMPLEO

Es un producto que tiene varias posibilidades:
--

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Entrantes • Realización de canapés |
|---|

VIDA ÚTIL	2 AÑOS
------------------	---------------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y seco
--------------------------------------	-------------------------------------

CODIFICACIÓN	XXXXXXZZ
---------------------	----------

XXXXXX: fecha de elaboración

ZZ: lote de matanza

MÉTODO DE TRATAMIENTO	Esterilización
------------------------------	----------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Composición nutricional (por 100g de producto) (Valores obtenidos mediante análisis Nutricional)	VALOR ENERGÉTICO (kJ/kcal)	964Kj /233kcal
	GRASAS (g) de las cuales:	20.6
	SATURADAS (g)	7.3
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los	4.4
	AZUCARES (g)	3.6
	PROTEINAS (g)	9.6
	SAL (g)	0.78

ALERGENOS	nata, huevo y vino blanco(sulfitos)
------------------	-------------------------------------

ENVASADO Y EMBALAJE	
Peso neto unidad	90
Nº uds. /envase	1
Nº uds. /caja	15
Peso neto caja (Kg)	2.44

FOTO DE PRODUCTO	
	
REGISTRO SANITARIO	10.026908/P
FABRICANTE	AMO CONSERVAS