FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	PATÉ DE FAISÁN

INGREDIENTES
hígados de faisán 22%, Carne de faisán 18%, **nata 8%,** grasa de pato 6.5%, cebolla, champiñón, manzana, plátano, **huevo, vino blanco(sulfitos)**, enebro, aceite y sal

CARACTERISTICAS 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: • Entrantes • Realización de canapés

VIDA ÚTIL	1 AÑO
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y seco

CODIFICACIÓN	XXXXXXZZ XXXXXX: fecha de elaboración ZZ: lote de paté

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
	GRASOS SATURADOS (g)	7.3
	HIDRATOS DE CARBONO (g) de los	2.3
	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	12
Peso neto caja (Kg)	2.44

FOTO DE PRODUCTO

REGISTRO SANITARIO	10.026908/P
FABRICANTE	AMO CONSERVAS