

**Lote:** Según el criterio de nuestro fabricante: xx (año de fabricación) YYY (número asignado automáticamente)

**Vida útil:** 5 años desde fecha de elaboración

**Condiciones de almacenamiento:**  
Conservar en un lugar fresco y seco

**Transporte:** A temperatura ambiente

**Distribuye:**  
Cárnicas Carro Bierzo S.L. Vía de la Plata 3, 24793, Valderrey, León. CIF: B24581761. Teléfono, +0034 987664227. carnesrojas@bodegaalcapricho.com  
Nº registro sanitario: 10.024517/LE

**Nº registro sanitario:** 10.03032/LO

**Datos del etiquetado:** Denominación del producto/ El capricho como marca comercial / Razón social de Cárnicas Carrobierzo / Óvalo con el registro sanitario de nuestro fabricante / Ingredientes / Alérgenos / Peso neto / Información nutricional / Lote / Consumir pref. antes del / Condiciones de conservación.

#### Legislación:

**Real Decreto 474/2014, de 13 de junio**, por la que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.

**REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión.

**Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo**, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. La última modificación es por el R.D. 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios

**Reglamento (CE) nº 2074/ 2005**, de la comisión por, de 5 de noviembre de 2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento nº 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004 (Diario Oficial de la Unión Europea L 338, de 22 de diciembre).

**Reglamento (CE) nº 2073/ 2005** de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) 852/ 2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

**Reglamento (CE) 853/ 2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

**Reglamentos (CE) 854/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo humano.

**Real Decreto 1698/2003**, de 12 de diciembre, por el que se establecen las disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno. La última modificación del R.D. 1698/2003 es por el Real Decreto 543/2016, de 25 de noviembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno

**R.D. 1334/ 1999, de 31 de Julio**, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos Alimenticios. (BOE nº 202, de 24/08/99). La última modificación es por el R.D. 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

**R.D. 1808/1991**, menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

# PATÉ

**Código:** 8437017642145

**Denominación del producto:** Paté

**Ingredientes:** Carne seleccionada de buey 40%. Hígado de buey 22%. Calde de carne, aceite de girasol, almidón de maíz y patata, sal, soja, especias, estabilizantes (E-450 y E-452), dextrosa, potenciador de sabor (E-621), conservador (E-202 y E-250) antioxidante (E-301) y colorante (E-120)

**Alérgenos:** Contiene soja y derivados

**Tratamientos aplicados al producto:** Preparación de los ingredientes, cocción. Enlatado. Esterilización en autoclave 90 minutos a 121°

La nobleza de nuestros animales llega hasta su hígado, una parte tierna, con un profundo sabor que unido a una selección de especias hacen de nuestro paté un producto delicado y único.



#### Peso y medidas:

Peso neto 70 g. Peso bruto 93 g. Diámetro 7 cm. Altura 2,7 cm

#### Envase y embalaje:

Lata (con abre fácil)  
Caja de cartón de 40x30x20 cm (tara de la caja 550 g)  
128 latas/caja

#### Características microbiológicas:

LEGISLACION	RECOMENDACION	UNIDADES
Reglamento 2073/2005 que es modificado por el 1441/2007	CRITERIO INTERNO	
Aerobios mesófilos	<10	ufc/g
Aerobios termófilos	<10	ufc/g
Anaerobios mesófilos	<10	ufc/g
Anaerobios mesófilos sulfito-reductores	<10	ufc/g
Anaerobios termófilos	<10	ufc/g
Listeria monocytogenes vida útil	100	ufc/g
Listeria monocytogenes antes de su venta	Ausencia	/25g

#### Características organolépticas:

Color gris y rosa. Textura blanda. Sabor intenso y fino. Aspecto típico de paté.

#### Otras características:

Ausencia de organismos genéticamente modificados (OGM)  
Apto para cliente celiaco  
No apto para cliente halal  
No apto para cliente kosher

#### Información nutricional:

\* Valores medios por 100 g. Estos valores son aproximados.

Valor energético	217 kcal/
Grasas:	16,8 g
de las cuales saturadas,	4,86 g
Hidratos de carbono:	5,05 g
de los cuales azúcares	0,20 g
Proteínas:	11,4 g
Sal	1,56 g

**Fecha:** 8 de Febrero 2018

**Revisión nº1**

**Responsable:** Noemí Bustillo



**EL CAPRICHO**

carnesrojas@bodegaalcapricho.com

