

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

1.1	Nombre de producto	AMIGO ALIMENTO GATOS PATE BUEY TARRINA 100G
1.2	Denominación Legal	ALIMENTO COMPLETO PARA GATOS
1.3	Tipo de producto	PETFOOD
1.4	Formato	100 GRM
1.5	Marca	MARCA IFA AMIGO
1.6	Descripción del producto	PATÉ DE BUEY TARRINA 100 GR

2. DATOS DEL FABRICANTE

2.1	Razón Social	ALINATUR PETFOOD, S.L.
2.2	Dirección	POLIGONO SAPRELORCA, AVDA.FCO.
2.3	Provincia/País	Murcia
2.4	Teléfono/Fax	935890925/ 24h: 900 377 519 / 93/6755502
2.5	Página web	

3. DATOS DE PLANTAS DE PRODUCCIÓN

Raz. Social	Dirección	Provincia/País	Tel./Fax	Contacto Calidad	Email/Tel. Calidad
Monge	Via Savigliano, 31		+ 39 0172 74 71 11 -	Elena	-

4. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

4.1. Ingredientes

Agrup.	Ingrediente	Porcentaje	Tolerancia	Naturaleza	Estado	Control	Origen
-	Carnes Y Subproductos De Animales	60,00		ANIMAL.	SOLIDO	Int.	ITALIA, FRANCIA, ESPAÑA, POLONIA, DINAMARCA
-	Agua	37,97		MINERAL	LIQUIDO	Int.	ITALIA
-	Agentes Espesantes Y Gelificantes	1,00		QUIMICO	POLVOS	Ext.	ITALIA, INDIA, INDONESIA, FILIPINAS
-	Minerales	0,80		MINERAL	POLVOS	Ext.	ITALIA, ESLOVENIA, ALEMANIA
-	Vitaminas	0,20		QUIMICO	POLVOS	Ext.	ALEMANIA
-	Taurina	0,03		QUIMICO	POLVOS	Ext.	CHINA

4.2. Características físico-químicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Uds./Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
CENIZA BRUTO	2,4%	-2/+1	CADA PRODUCCIÓN	Sí	ESPECTROSCOPIA MÉTODO NIR
FIBRA BRUTA	0,3%	-1.75/+1.75	CADA PRODUCCIÓN	Sí	ESPECTROSCOPIA MÉTODO NIR
GRASA	6,4%	-2/+4	CADA PRODUCCIÓN	Sí	ESPECTROSCOPIA MÉTODO NIR
HUMEDAD	80%	+8%	CADA PRODUCCIÓN	Sí	ESPECTROSCOPIA MÉTODO NIR
PROTEÍNA BRUTA	7,6	-2/+2	CADA PRODUCCIÓN	Sí	ESPECTROSCOPIA MÉTODO NIR

4.3. Características microbiológicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
AEROBIOS MESÓFILOS	<100 UFC/G	<100 UFC/G	ROTATIVO CUATRIMESTRALMEN	No	UNI EN ISO 4833 2004
ENTEROBACTERIACEAE TOTALES (NMP)	<10 UFC/G	<10 UFC/G	ROTATIVO CUATRIMESTRALMEN	No	ISO21528
SALMONELLA SPP	AUSENCIA/25G	AUSENCIA/25G	ROTATIVO CUATRIMESTRALMEN	No	ISO6785

4.4. Características organolépticas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
ASPECTO	TÍPICO A CARNE COCINADA		CADA LOTE DE PRODUCCIÓN	Sí	VISUAL
COLOR	TÍPICO A CARNE COCINADA		CADA LOTE DE PRODUCCIÓN	Sí	VISUAL
OLOR	TÍPICO A CARNE COCINADA		CADA LOTE DE PRODUCCIÓN	Sí	VISUAL
TEXTURA	TÍPICO A CARNE COCINADA		CADA LOTE DE PRODUCCIÓN	Sí	VISUAL

4.5. Características nutricionales

Valores medios por 100 g

	VALOR ENERGÉTICO (kJ)	0
	VALOR ENERGÉTICO (kcal)	0
	GRASAS (g)	0
	SATURADAS (g)	0
	HIDRATOS DE CARBONO (g)	0
	AZÚCARES (g)	0
	PROTEÍNAS (g)	0
	SAL (g)	0

Componentes analíticos

%

Humedad	80
Proteína Bruta	7,6
Grasa Bruta	6,4
Ceniza Bruta	2,4
Fibra Bruta	0,3

Aditivos

Cantidad/Unidades

Vitamina E (acetato de todo-rac-alfa-tocoferil)	5 mg
Taurina	300 mg
Vitamina A (acetato de retinilo)	2500 UI
Vitamina D3	140 UI

5. FICHA DE ETIQUETADO				
5.1	Ingredientes	Carnes y subproductos animales (buey 12%), sustancias minerales		
5.2	Conservación	Conservar en un lugar fresco y seco		
5.3	Modo de empleo	Ración diaria para un gato de medida standard (4 kg: 200 gr, que pueden dividirse en 2 comidas. Adapte la cantidad acorde con la medida, actividad y estilo de vida de su gato. Servir a temperatura ambiente. Asegúrese de dejar siempre agua fresca y limpia a disposición de su gato. Cuando el producto sustituya a otro, es aconsejable introducirlo de forma gradual por un periodo de una semana. Sólo para alimentación animal, no aconsejable para consumo humano		
5.4	Duración abierto	Una vez abierto, conservar en frigorífico y utilizar en un plazo de 2 días		
5.5	Condiciones de uso			
5.6	Peso neto	100 g	Signo control estadístico de peso "e"	Sí
5.7	Capacidad		Signo control estadístico de peso "e"	No
	Capacidad neta		Signo control estadístico de peso "e"	No
	Peso escurrido		Signo control estadístico de peso "e"	No
5.8	Vida útil	48 meses		
5.9	Modo de identificación F.Cad/CP	Utilizar preferentemente antes del/lote: ver en la base de la lata. DD/MM/AAAA		
5.10	Lote de fabricación	Lote de fabricacion = Fecha de cad		
5.11	Indentificación del lote	<ul style="list-style-type: none"> Fecha de producción (PROD. día mm aaaa) • Fecha de caducidad (CAD. día mm aaaa) En la etiqueta de la caja saldrá un lote reflejado de esta manera. Ejemplo: PROD. 07/08/2023. LOTTO 23219 L = LOTE AA = AÑO DE FABRICACIÓN = 23 GGG = DIA PROGRESIVO DEL AÑO = 219 (POR EJEMPLO EL 28 DE ENERO ES EL 028 Y EL 2 DE FEBRERO ES EL 033) 		
5.12	R.S.I		5.13 Punto verde	Sí
5.14	Código EAN	8480012039946		
5.15	Atención al cliente	contacto@grupoifa.es		
5.16	Menciones obligatorias	Aditivos: Aditivos nutricionales (por kg): Vitamina A (acetato de retinilo) 2500 UI, Vitamina D3 140 UI, Vitamina E (acetato de todo-rac-alfa-tocoferilo) 5 mg, Taurina 300 mg.		
5.17	Otras menciones o textos	Alimento 100% completo Sin colorantes, ni conservantes, ni sabores artificiales. Controlado por nutricionistas. Contiene taurina que mejora la función cardíaca. Contiene vitamina E que refuerza el sistema inmunitario.		
5.18	Identificación proveedor	Distribuido por Alinatur Petfood, S.L., Polígono Ind. Saprelorca. Avda. Francisco Jimeno Sola, 30817 Lorca (Murcia) España para IFA Retail, S.A. Código fabricante: alfa IT 000184CN - ABP46PETPR3 - PETPP3		
5.19	Pictogramas	Reciclaje contenedor amarillo, Ecoembes		

6. CARACTERÍSTICAS ENVASES Y PUNTO VERDE

6.1	Unidad de venta	Tarrina de 100 g
-----	-----------------	------------------

6.2	Características del envase	Envase con bandeja de aluminio y tapa de aluminio.
-----	----------------------------	--

Material	Uso del material	Dimensiones	Peso/ Volumen	Peso Equivalente/ ud	Total	%Reciclado	Impuesto	Categoría Envase
Papel y cartón	Caja	400 x 200 x 95 mm	159 g		159,00000		No	
Aluminio	Tarrina	88 x 88 x 25 mm (tarrina + tapa)	40 g		40,00000	0	No	
Aluminio	Tapa tarrina		5 g		5,00000		No	

6.3	Dimensiones envase	8,8 x 8,8 x 2,5	6.4 Peso total envase	104,5 g
6.5	Sistema de cierre	SELLADO		
6.6	Material embalaje	CAJA CARTÓN		
6.7	Dimensiones de embalaje	40 x 20 x 9,5		
6.8	Sistema de cierre de embalaje	TAPA		

7. LEGISLACIÓN APLICABLE

Año	Ley	Legislación
2005	Reglamento 183/2005	por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos.
2011	Reglamento 142/2011	por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma
2009	Reglamento 1069/2009	por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales)
2023	Codex alimentarius	Código Internacional Recomendado de Prácticas y Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
2013	Directrices	Acuerdo Estado-Regiones de 7/2/2013

8. PROCESO DE ELABORACIÓN

8.1. Tratamiento de la transformación

Químicamente	No	Físicamente	Sí
Enzimáticamente	No	Irradiado	No
Genéticamente	No		

8.2. Descripción del proceso

Descripción del proceso	Carnes cocida en horno, envasada y esterilizada
Información Adicional	

9. FIRMANTE

Nombre	Elena Paganni
Puesto	Departamento calidad
E-mail	
Fecha	13/09/2023