

	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PATE DE CAMPAGNE</b> <b>BIO</b>	Réf : FT/RHF
		Version N°12 : 31/08/2022
		Date de création : 22/07/2015
		Page 1/3

DENOMINATION : PATE DE CAMPAGNE BIO SOUS VIDE

CODE ARTICLE : 000269.01

EAN 13 : 3483190020183

GENCOD PRIX : 2263599

GENCOD POIDS : 2163599

DLC GARANTIE A RECEPTION : J+ 20 jours



### LISTE INGREDIENTS

Viande de porc\* 81%, foie de porc\*, sel, fécule de pomme de terre\*, oignons déshydratés\*, poivre noir\*, ail\*

\* : Ingrédient issu de l'agriculture biologique, certifié par ECOCERT FR-BIO-01

OGM : Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

IONISATION : Aucun composant ou produit n'a été ionisé

CONDITIONNEMENT : Par 2 Kg en sachet sous vide

AGREMENT SANITAIRE : FR 85.059.004 CE

CODE DE NOMENCLATURE DOUANIERE : 1602.49.19.90

CODE EMBALLEUR : EMB 85 059 B

N°CERTIFICATION TRANSFORMATEUR BIO : 85/20124

CONDITION DE STOCKAGE : A conserver entre 0 et 4°C

CONDITION D'UTILISATION : A consommer dans les 48h après ouverture

	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PATE DE CAMPAGNE</b> <b>BIO</b>	Réf : FT/RHF
		Version N°12 : 31/08/2022
		Date de création : 22/07/2015
		Page 2/3

## PALETTISATION

	Dimensions (mm)	Poids net	Poids brut	Facturation
<b>UVC</b>	350 x 350	2 Kg +/- 10%	2.02 Kg	Poids variable
<b>CARTON</b>	395 x 295 x 105	4 Kg	4,2 Kg	
<b>PALETTE</b>	1200 x 800 x 165	480 Kg	522 Kg	

<b>CARTON</b>	Nombre uvc/carton	2
<b>PALETTE</b>	Nombre cartons/couches	8
	Nombre couches/palette	15
	Nombre cartons/palette	120
	Nombre uvc/palette	240

## ALLERGENES :

Allergènes majeurs	Présence volontaire	Présence usine	Absence
<b>Céréales</b> contenant du <b>gluten</b>			X
<b>Crustacés</b> et/ou produits à base de crustacés			X
<b>Œufs</b> et/ou produits à base d'œufs			X
<b>Poissons</b> et/ou produits à base de poissons			X
<b>Arachides</b> et/ou produits à base d'arachides			X
<b>Soja</b> et/ou produits à base de soja			X
<b>Lupin</b> et/ou produits à base de lupin			X
<b>Lait</b> et/ou produits à base de lait		X	
<b>Fruits à coques*</b> et/ou produits à base de ces fruits		X	
<b>Céleri</b> et/ou produits à base de céleri			X
<b>Moutarde</b> et/ou produits à base de moutarde			X
<b>Sésame</b> et/ou produits à base de sésame			X
<b>Anhydride sulfureux</b> et/ou <b>sulfites**</b>		X	
<b>Mollusques</b> et/ou produits à base de mollusques			X

\* : amandes, noix, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland.

\*\* : si concentration >10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO<sub>2</sub>.

Les procédures mises en place au sein de l'entreprise afin de maîtriser le risque de contamination croisée permettent de minimiser la présence d'allergène non souhaitée dans le produit.

	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PATE DE CAMPAGNE</b> <b>BIO</b>	Réf : FT/RHF
		Version N°12 : 31/08/2022
		Date de création : 22/07/2015
		Page 3/3

### VALEURS NUTRITIONNELLES :

<i>Nom des constituants</i>	<i>Unité</i>	<i>Teneur moyenne pour 100g*</i>
Energie	kJ	1164
Energie	kcal	403
Matières grasses	g	38
Dont acides gras saturés	g	14
Glucides	g	1,2
Dont sucres	g	1,2
Protéines	g	14
Sel	g	1.6

\*Source : Analyse

### CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES:

Critères chimiques	Valeur guides	Référentiel
HPDA ( <i>humidité du produit dégraissé et désamidonné</i> )	≤ 78%	
Lipides*	≤ 40%	AOCS AM 5-04
Rapport collagène/protides	≤ 25%	Par calcul
SST (Sucres Solubles Totaux)	≤ 3%	NF V40-100
Amidon*	≤ 5%	Par différence

\*rapportés à l'HPD de 78%

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Germes	Critères à J+1	Critère à DLC	Référentiel
Flore aérobie mésophile (30°C)/g	1 000 000	1 000 000	3M 01/01-09/89
Bactéries lactiques (30°C)/g	/	/	NF ISO 15214
Ratio Flore/Lactique	100	100	Par calcul
Escherichia Coli /g		10	3M 01/08-06/01
Entérobactéries/g	50		3M 01/06-09/97
Clostridium perfringens /g	30	30	NF EN ISO 7937
Salmonella	Absence/25g	Absence/10g	BRD 07/11-12/05
Listeria monocytogenes /25g	Absence	Absence	AES 10/03-09/00