

	FICHE TECHNIQUE PATE DE CAMPAGNE AU POIVRON ET AU PIMENT D'ESPELETTE BIO	Réf : FT/RHF
		Version N°10 : 09/06/2022
		Date de création : 22/07/2015
		Page 1/3

DENOMINATION : PATE DE CAMPAGNE AU POIVRON ET AU PIMENT D'ESPELETTE
BIO SOUS VIDE

CODE ARTICLE : 000281.01

EAN 13 : 348319002283 5

GENCOD : 213077700000 0

DLC GARANTIE A RECEPTION : J+ 20 jours



LISTE INGREDIENTS

Viande de porc* (56%), foie de porc*, oignons réhydratés*, poivrons réhydratés* (3.4%), féculé de pomme de terre*, sel, ail*, sucre*, piment d'Espelette AOP* (0.4%)

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

Etiquetage origine logo européen : Agriculture UE/Non UE

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 2.2 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 : Tenir au frais entre 0 à 4°C

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

	FICHE TECHNIQUE PATE DE CAMPAGNE AU POIVRON ET AU PIMENT D'ESPELETTE BIO	Réf : FT/RHF
		Version N°10 : 09/06/2022
		Date de création : 22/07/2015
		Page 2/3

PALETTISATION

	Dimensions (mm)	Poids net	Poids brut	Facturation
UVC	350 x 350	2.2 Kg +/- 10%	2.223 Kg	Poids variable
CARTON	396 x 296 x 200	11 Kg	11.391 Kg	
PALETTE	1200 x 800 x 165	528 Kg	569 Kg	

CARTON	Nombre uvc/carton	5
PALETTE	Nombre cartons/couches	8
	Nombre couches/palette	6
	Nombre cartons/palette	48
	Nombre uvc/palette	240

ALLERGENES :

Allergènes majeurs	Présence volontaire	Présence usine	Absence
Céréales contenant du gluten			X
Crustacés et/ou produits à base de crustacés			X
Oeufs et/ou produits à base d'oeufs			X
Poissons et/ou produits à base de poissons			X
Arachides et/ou produits à base d'arachides			X
Soja et/ou produits à base de soja			X
Lupin et/ou produits à base de lupin			X
Lait et/ou produits à base de lait		X	
Fruits à coques* et/ou produits à base de ces fruits		X	
Céleri et/ou produits à base de céleri			X
Moutarde et/ou produits à base de moutarde			X
Sésame et/ou produits à base de sésame			X
Anhydride sulfureux et/ou sulfites**		X	
Mollusques 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 SO₂.

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.

	FICHE TECHNIQUE PATE DE CAMPAGNE AU POIVRON ET AU PIMENT D'ESPELETTE BIO	Réf : FT/RHF
		Version N°10 : 09/06/2022
		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	1256
Energie	kcal	303
Matières grasses	g	26
Dont acides gras saturés	g	9,3
Glucides	g	3.9
Dont sucres	g	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