


	FICHE TECHNIQUE	Créer le : 07/06/2021
	<b>Pâté terrine Ail des ours Bio</b>	Modifié le : 28/02/2023

## DONNEES PRODUITS

<b>Code article marché : bv 3.2</b> <b>Code fournisseur : 8204</b>														
<b>Code produit</b>	8204													
<b>Dénomination produit</b>	Pâté terrine Ail des ours Bio													
<b>Marque commerciale</b>	Maison Ader													
<b>Composition</b>	Viande et foie de porc*, <b>LAIT*</b> , <b>OEUF*</b> , sel, oignons*, ail des ours (0,6%), Armagnac*, farine de maïs*, épices*, gelée de porc*. *Produits issus de l'agriculture biologique													
<b>Origine</b>	Viande de porc origine : France													
<b>Allergènes</b>	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
<b>Présence dans le produit</b>	N	N	O	N	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N
<b>Présence sur site</b>	O	N	O	N	N	N	O	N	O	N	N	O	N	N
<b>Classification du produit</b>	Charcuterie cuite													
<b>Estampille sanitaire</b>	FR 65 452 001 CE													
<b>DLC / DDM</b>	DLC : 21 jours													
<b>Conservation</b>	A conserver entre 0 et + 4°C. Après ouverture, à consommer dans les 3 jours.													
<b>Condition d'utilisation</b>	A consommer en l'état.													

## DONNEES LOGISTIQUES

<b>Unité de vente</b>	Pièce / kg
<b>Type de conditionnement</b>	Terrine entière : Sous-vide
<b>Poids moyen du produit (kg)</b>	1,7
<b>Emballage</b>	Colis
<b>Nombre d'unités par colis</b>	Selon commande client
<b>Dimension colis (Longueur x Largeur x Hauteur) - selon qtté commandée</b>	≤2 terrines : 30x24,5x10 > 2 terrines : 38x31x23,5
<b>Nombre de colis par palettes</b>	Selon commande client
<b>EAN 13</b>	Selon référence
<b>EAN poids variable</b>	Selon référence poids variable

## ATTESTATION NON OGM / NON IONISATION

<b>OGM</b>	Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes d'organismes génétiquement modifiés, n'est pas issu d'OGM, et n'est donc pas soumis à l'étiquetage, conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003.
<b>Ionisation</b>	Ce produit n'est pas ionisé, et ne contient d'ingrédients ionisés.

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Les caractéristiques microbiologiques sont conformes aux critères de la FCD (Fédération du commerce et de la distribution)

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Les caractéristiques physico-chimiques sont conformes aux critères du code des usages de la charcuterie.

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

<b>Energie</b>	1428	kJ
	355	kcal
<b>Glucides</b>	2	g
<i>dont sucres</i>	0,6	g
<b>Matières grasses</b>	32	g
<i>dont acides gras saturés</i>	11	g
<b>Protéines</b>	14	g
<b>Sel</b>	1,5	g