


	FICHE TECHNIQUE	Créer le : 07/06/2021
	Pâté campagne Bio	Modifié le : 28/02/2023

DONNEES PRODUITS

Code article marché : bv 3.1 Code fournisseur : 8202														
Code produit	8202													
Dénomination produit	Pâté terrine Gascon Bio													
Marque commerciale	Maison Ader BIO													
Composition	Viande et foie de porc*, LAIT*, OEUF*, sel, oignons*, Armagnac (1%)*, farine de maïs*, épices*, gelée de porc*. *Produits issus de l'agriculture biologique													
Origine	Viande de porc origine : France													
Allergènes	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Présence dans le produit	N	N	O	N	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N
Présence sur site	O	N	O	N	N	N	O	N	O	N	N	O	N	N
Classification du produit	Charcuterie cuite													
Estampille sanitaire	FR 65 452 001 CE													
DLC / DDM	DLC : 21 jours													
Conservation	A conserver entre 0 et + 4°C. Après ouverture, à consommer dans les 3 jours.													
Condition d'utilisation	A consommer en l'état.													

DONNEES LOGISTIQUES

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

ATTESTATION NON OGM / NON IONISATION

OGM	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.
Ionisation	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)

Energie	1321	kJ
	319	kcal
Glucides	<0,1	g
<i>dont sucres</i>	0,6	g
Matières grasses	29	g
<i>dont acides gras saturés</i>	10,51	g
Protéines	14,7	g
Sel	1,478	g