

	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b>	MA08ENR001 Page 1/1 Créé le 12/03/13 Modifié le Version 01
--	-------------------------------------	--

### I IDENTIFICATION PRODUIT

Nom : ***Pâté de Campagne supérieur 1.7 Kg démoulé pf***

Code interne : ***20244***

### II DESCRIPTION DU PRODUIT

#### **Composition :**

Ingrédients : gorge de porc, foie de porc, gras de porc, viande de porc (8.4%), couenne de porc, eau, oignons, sel, blanc d'OEUF pasteurisé, fécule, cognac, protéines de LAIT, épices et aromates, anti oxydant : E301, colorant: caramel ordinaire.

Liste récapitulative des allergènes : ***protéines de LAIT, Blanc D'OEUF***

OGM : ***ABSENCE***

Ionisation : ***ABSENCE***

Origine géographique des viandes : ***Porc Français VPF***

<b>Estampille sanitaire</b>	<b><i>FR 35 196 001 CE</i></b>	<b>EAN 7</b>	
<b>Conditions de conservation</b>	<b><i>T ° &lt; +4°C</i></b>	<b>EAN 13</b>	<b><i>3346650202447</i></b>
<b>Durée de vie</b>	<b><i>38 jours</i></b>	<b>EAN 14</b>	<b><i>13346650202444</i></b>
<b>Durée de vie garantie à réception</b>	<b><i>24 jours</i></b>	<b>Code douanier</b>	<b><i>1602491900</i></b>
<b>Conservation après ouverture</b>	A consommer dans les deux jours après ouverture		
<b>Allergènes non intentionnels</b>	<b><i>traces possibles de gluten, fruit à coque, céleri, moutarde .</i></b>		

### III CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

⇒ Conformes au règlement CE 2073/2005

### IV CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / NUTRITIONNELLES

Critères physico-chimiques (Valeurs réglementaires)	Critères nutritionnels (Valeurs moyennes g /100g)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- HPDA <math>\leq 78\%</math></li> <li>- Lipides rapportés à l'HPDA <math>78 \leq 40\%</math></li> <li>- Sucres soluble totaux rapportés à l'HPDA <math>\leq 2\%</math></li> <li>- Amidon rapportés à l'HPDA <math>78 \leq 3\%</math></li> <li>- Rapport collagène/protéine <math>\leq 25\%</math></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Energie : 1343 KJoules ou 324 Kcal</li> <li>- Graisses : <math>\approx 27.8</math> dont AG Saturés : <math>\approx 10.7</math></li> <li>- Protéine : <math>\approx 14.9</math></li> <li>- Glucide : <math>\approx 4.6</math> dont sucres : <math>\approx 1</math></li> <li>- Sel : <math>\approx 1.98</math></li> </ul>

### V CONDITIONNEMENT / PALLETISATION

Conditionnement :	<b><i>X 1 pièce conditionnée sous vide</i></b>
-------------------	--

Article	Colis	Palette
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net : <b><i>1,700kg</i></b></li> <li>- Poids brut <b><i><math>\approx 1,720kg</math></i></b></li> <li>- Tare emballage: <b><i><math>\approx 0,020kg</math></i></b></li> <li>- Dimensions: <b><i>240 x120 x110mm</i></b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net : <b><i>6.800kg</i></b></li> <li>- Poids brut : <b><i><math>\approx 7.254kg</math></i></b></li> <li>- Tare carton : <b><i><math>\approx 0,374kg</math></i></b></li> <li>- Dimensions : <b><i>385 x 285x 160mm</i></b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids net : <b><i>435.200kg</i></b></li> <li>- Poids brut : <b><i><math>\approx 489.256 kg</math></i></b></li> <li>- Tare palette: <b><i><math>\approx 25.000 kg</math></i></b></li> <li>- Dimensions : <b><i>1200x800x1480mm</i></b></li> </ul>

PCB Colis	Nbre colis/couche	Nombre de colis / palette	PCB Palette
<b><i>4</i></b>	<b><i>8</i></b>	<b><i>64</i></b>	<b><i>256</i></b>