



# Fiche Technique Produit



ARTICLE V.11.2

## PATE DE CAMPAGNE SUPERIEUR LABEL ROUGE PM S/V

### PATE CAMP SUP PM LR VPF

Code Article : 0302 MARQUE : JEAN FLOC'H  
EAN13 : 3348580074200 Gencod poids : 2759505000000 Gencod prix : 2659505000000  
EAN14 : 93348580074203  
N° AGREMENT : FR 56.140.006 CE  
ORIGINE DES VIANDES : FRANCE (né, élevé et abattu)  
Code Douanes : 1602491990



### Certifications système



### Matières premières et élaboration

Le pâté de campagne Label Rouge est une préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre, abats et gras de porc label rouge à laquelle ont été ajoutés des ingrédients et des additifs selon le respect du Code Des Usages de la charcuterie et du CDC LA04/10.

Absence d'étiquetage OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003. Ce produit est non ionisé.

### Etiquetage (9556)

PATE DE CAMPAGNE SUPERIEUR VPF

PETIT MOULE - LABEL ROUGE

Ingrédients : viande et gras de porc, foie de porc, coeur de porc, couenne de porc, eau, oignons frais, sel, fécule de pomme de terre, épices, sucre, antioxydant : acide ascorbique, crêpine de porc, colorant : caramel ordinaire.

Allergènes : Absence

CONDITIONNE SOUS VIDE

### Conditionnement

Dimensions produits (mm) :

Poids standard : Non

Poids moyen : 1.500 Kg

PCB : 10 - SPCB : 0

Poids brut article : 1.511 Kg

Poids Brut Colis : 15.56 Kg

Les conditionnements sont aptes au contact alimentaire conformément à la réglementation en vigueur.

### Palettisation

Carton Jean Floch (LxH) : 490x270x182mm

7 couches de 6 cartons = 42 cartons

Palette (LxH) : 1200x800x1500mm

### Signes distinctifs de qualité



### Valeurs chimiques réglementaires de référence

Humidité du produit dégraissé désamidonné < 76 %

Lipides < 35 %

Rapport collagène/Protides < 20 %

Sucres solubles totaux < 2 %

Amidon < 2 %

### Valeurs bactériologiques

Flore aérobie mésophile (FAM) < 1 000 000/g

FAM/Flore lactique (si FAM non conforme) < 100

Staphylocoques coagulase positive < 100/g

Anaérobies sulfitoréducteurs < 30/g

Listeria monocytogenes : non détecté dans 25g

E. coli Beta glucuronidase positive < 10/g

Salmonelle : non détecté dans 25g

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie : 1179 kJ ou 282 kcal

Matières grasses : 24 g dont acides gras saturés : 9 g

Glucides : 3 g dont sucres : 1,5 g

Protéines : 16 g

Sel : 1,5 g

Protéines/Lipides : 0,7 - Fréquence GEMRCN : 4/20 maxi

### Conditions de conservation

DLC totale : 28 jours

A conserver entre 0°C et +4°C et à l'abri de la lumière

Après ouverture, à consommer rapidement