



Fiche Technique Produit



ARTICLE V.11.1

PATE CAMPAGNE SUPERIEUR TERROIR PM SANS NITRITE AJOUTÉ S/V VPF

CAMP. SUP TERROIR PM VPF

Code Article : 1916 MARQUE : JEAN FLOC'H
EAN13 : 3348580068537 Gencod poids : 2111641000000 Gencod prix : 2211641000000
EAN14 : 93348580068530
N° AGREMENT : FR 56.140.006 CE
ORIGINE DES VIANDES : France : né, élevé et abattu
Code Douanes : 1602491990



Certifications système



Matières premières et élaboration

La terrine de campagne supérieure est une préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de maigre, abats et gras de porc à laquelle ont été ajoutés des ingrédients et des additifs (réf. code des usages)

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

Etiquetage (9096)

PATE DE CAMPAGNE SUPERIEUR
TERROIR PM SOUS VIDE VPF

Ingrédients : viande de porc (Origine : France) 45%, abats de porc, gras de porc, eau, couenne de porc, oignons frais, farine de blé (GLUTEN), sel, épices, colorant : E150a.

Allergènes : GLUTEN
CONDITIONNE SOUS VIDE

Conditionnement

Dimensions produits (mm) :
Poids standard : Non
Poids moyen : 1.500 Kg Poids brut article : 1.511 Kg
PCB : 10 - SPCB : 0 Poids Brut Colis : 15.56 Kg
Les conditionnements sont aptes au contact alimentaire conformément à la réglementation en vigueur.

Palettisation

Carton Jean Floc'h (LxIxh) : 490x270x182mm
7 couches de 6 cartons = 42 cartons
Palette (LxIxh) : 1200x800x1500mm

Signes distinctifs de qualité



Valeurs chimiques réglementaires de référence

Humidité du produit dégraissé désamidonné <= 78%
Matière grasse <= 40%
Rapport collagène/Protides <= 25%
Sucres solubles totaux corrigés <= 2%
Amidon <= 3%

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 : 1234 kJ ou 298 kcal
Matières grasses : 26 g dont acides gras saturés : 10 g
Glucides : 3 g dont sucres : 1 g
Protéines : 13 g
Sel : 1,7 g
Protéines/Lipides : 0,5 - Fréquence GEMRCN : 4/20 maxi

Conditions de conservation

DLC totale : 42 jours
A conserver entre 0°C et +4°C et à l'abri de la lumière
Après ouverture, à consommer rapidement

Conseils de mise en oeuvre

Produit prêt à l'emploi, à servir frais.

Mise à jour : 31/07/24

Date d'édition : 21/02/2025

SOCIETE BERNARD - GROUPE JEAN FLOC'H - B.P. 20111 - 56501 LOCMINE CEDEX

TEL : 02 97 61 66 01 - bernard.cial@jean-floch.com - www.jean-floch.com