

SALAISONS THOMAS SA 	FICHE PRODUIT
	Fiche établie le : 19/01/04 Mise à jour : le 5/10/2017 Eléments contrôlés le : 18/10/2018 Fiche rédigée par : Thomas Charlotte

I. IDENTIFICATION

Nom : Pâté gaumais labellisé 	Description : Tourte à la pâte levée et viande de porc, coupée au couteau, marinée au vin blanc
	N° référence : 241 et 2413

II. COMPOSITION

<u>Ingrédients :</u>	<u>% :</u>	<u>Informations nutritionnelles par 100grs de produit :</u>	
➤ Viande de porc coupée au couteau	55.6%	➤ Valeur nutritionnelle	246kcal
➤ Vin blanc		➤ Valeur nutritionnelle	1031kJ
➤ Sel de cuisine		➤ Matières grasses	12.8g
➤ Epices et herbes (absence d'allergènes)		Dont acide gras saturé	5.76g
➤ Pâte levée (farine, beurre, lait, œufs, levure, sucre, sel, contient du gluten)	44.4%	➤ Hydrates de carbone	15.8g
		Dont sucre	1.9
		➤ Protéines (N% x 6.25)	17g
		➤ Sel (en NaCl	1.36g

III. CONSERVATION ET DLC :

Température de conservation :	T° min : +2°C	T° max : +8°C
DLC produit :	21 jours	
Emballage	Sous atmosphère protectrice	
Conditionnement	Emballé par 1 pièce	
Poids à la pièce nette	+/-0.900kg	
Origine	Produit transformé par Salaisons Thomas en Belgique	
Etiquetage OGM	Absence d'OGM	
Irradiation	Ni le produit, ni les ingrédients individuels ne sont traités par irradiation.	

B
B125
CEE