



<p style="text-align: center;"><b>SALAISONS THOMAS SA</b></p> 	<b>FICHE PRODUIT</b>
	<p>Fiche établie le : 19/01/04</p> <p>Mise à jour : le 5/10/2017</p> <p>Eléments contrôlés le : 18/10/2018</p> <p>Fiche rédigée par : Thomas Charlotte</p>

## I. IDENTIFICATION

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

## 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 :

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

**B**  
**B125**  
**CEE**