

Référence doc FT-072025	Version 029	Date de création 12/09/2022	Date de modification 25/01/2024	Page : 1/2
----------------------------	----------------	--------------------------------	------------------------------------	------------



### COMPOSITION

Ingrédients : Foie de porc, gras de porc, gorge de porc, oignons, couenne de porc cuite (couenne, eau), gelée décor (eau, poivre, gélatine, sel, alcool, gélifiant E418, colorant E150c), eau, Armagnac, ail, sel, poivre 1.3%, épices, fécule de manioc, **protéines de lait**, conservateur : E250, antioxydant : E301. Porc : origine France  
Fabriqué dans un atelier pouvant contenir des traces d'**œuf**, de produits à base de **poissons**.

### CONSEIL DE PREPARATION

C'est une terrine parfumée qui trouvera sa place au sein d'une belle assiette de charcuteries garnie d'une chiffonnade de jambon, de saucisson de Paris et de rosette.

### CONSERVATION

A conserver au froid à 0°C +4°C avant et après ouverture.

### VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (pour 100g)

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Energie	382 kcal	Flore aérobie mésophile 30°C / g	< 10 000
Soit	1577 kJ	Entérobactéries 30°C / g	< 50
Matières Grasses	36g	Staphylococcus aureus / g	< 100
Dont acides gras saturés	13g	Clostridium perfringens / g	< 30
Glucides	3.4g	Salmonella / 25g	Non détecté
Dont sucres	0.3g	Listeria monocytogenes / 25g	Non détecté
Protéines	11g		
Sel	1.5g		

### AVANTAGES DU PRODUIT

- Recette pur porc français
- Pâté justement assaisonné, délicatement relevé par le poivre vert
- Texture à gros hachage avec des grains de poivre entier
- Bonne tenue à la coupe
- Longue durée de conservation dans son emballage intact
- Terrine operculée sous vide, incassable



Fiche technique

Réf : 050019

**PATE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT - PUR PORC FRANCAIS**

Référence doc FT-072025	Version 029	Date de création 12/09/2022	Date de modification 25/01/2024	Page : 2/2
----------------------------	----------------	--------------------------------	------------------------------------	------------

**CONDITIONNEMENT / LOGISTIQUE**

Unité de conditionnement	A la pièce	Colis / Couche	19
Poids net unitaire	1.55 kg	Nombre de Couches/Palette	4
Poids brut unitaire	1.66 kg	Nombre de Colis/Palette	76
Dimensions du produit	120x230x75	Type de Palette	
Poids net du colis	9.30 kg	DUN14 Colis	13169670500198
Poids brut du colis	9.96 kg	DUN14 Palette	23169670500195
Dimension du carton	235x375x180	PCB	x 6
		Code VL	6

**ARTICLE**

Code article	050019	Type Pds	Poids fixe
GENCOD (EAN13)	3169670500191	Type conditionnement	Terrine operculée
GENCOD (EAN7 Poids)		-	
Agrément fabricant	FR 53.147.005 CE		
DLC Technique (en Jours)	90		
Code douanier	160249199		