



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Pâté de campagne supérieur

**Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Démoulé.

**Conservation :** Frais, +0 À +4°C

**Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cuit

**Conditionnement :** Colis de 6.900 kg

**Liste des ingrédients :** Gras et gorge de porc, foie de porc, eau, couenne, plantes aromatiques, LACTOSE, sel, blanc d'OEUF, amidon, protéine de LAIT, bouillon de porc déshydraté, épices, arômes, conservateur : E250, colorant de surface : E150a.

**Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Porc	France, Danemark, Espagne

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 85]

**N° d'agrément :** FR 85.006.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 55

**Allergènes majeurs :** Lait, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans gluten

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16024930 - Préparations et conserves de viande ou d'abats d'animaux domestiques de l'espèce porcine, y.c. les mélanges, contenant en poids  $\geq$  40%, mais  $<$  80% de viande ou d'abats, de toutes espèces, y.c. le lard et les graisses de toute nature ou origine (à l'excl.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPDA	78 %	C/P	25 %

## Atouts

**Atout :** Le pâté de campagne, un incontournable de vos assortiments de charcuterie  
Une appellation "supérieur" gage d'une certaine qualité

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Défaire du sous vide avant l'utilisation.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,189	287	25.1	9	2.6	1.1	0.5	12.8	1.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.51

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Palette	552	555.12	552	Kilogramme	80	1200x800x1280	
Couche	60	0	60	Kilogramme	9		
Pièce unitaire	2.3	2.313	2.3	Kilogramme			3275460000281
Colis	6.9	6.939	6.9	Kilogramme		395x295x120	93275462000282
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3275460000281