



## Pâté de campagne VPF 1,7 kg

Référence : 12 693

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Frais. Démoulé.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Pate de campagne demoule regno 1.7 KG
<b>Type de produit</b>	Frais - Non portionné
<b>Conservation</b>	+0 À +4°C
<b>Etat</b>	Cuit , Traité en salaison
<b>Durée de vie</b>	40 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Pièce unit par Colis : 3 de 1,7 kg.
<b>Code douanier</b>	16024919
<b>Estampille sanitaire</b>	FR 22.136.007 CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	France

### Atouts

- Atouts** • Le pâté de campagne, un incontournable de vos assortiments de charcuterie

### Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	Gras de porc, foie de porc, viande de porc, couenne de porc, oignons, farine de BLE, protéines de LAIT, LACTOSE, sel, épices et aromates, sucre, conservateurs=E250-E300-E301, stabilisants=E451-E450-E452, dextrose, colorant=E120. Coloration de surface= caramel ordinaire.
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Sans alcool , Non étiqueté OGM
<b>Liste des allergènes</b>	Lait , Gluten , Traces d'oeuf , Traces de fruit à coque



## Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre Produit prêt à l'emploi  
Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer rapidement après ouverture.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
339	1 402	30	11	3,7	2,2	1	13	1,5
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 2 -				

Rapport P/L	0,43	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	73	Entrée > 15% de MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	30 à 50	4/20 max

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

- Critères bactériologiques Flore Totale : m = 1 000 000 ufc/g  
Rapport FT/FL : 100  
E. COLI : m = 10 ufc/g  
Staphylocoques : m = abs/25g à JO  
Clostridium Perfringens : m = 30 ufc/g  
Salmonelle : m = abs/25g  
Enterobactéries : m = 50 ufc/g

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	0,588	Pièce unit		
Pièce unit	1,7	1	Pièce unit		3220710424010
Colis	5,1	3	Pièce unit	383 x 290 x 88	13220710424017
Couche	51	24	Pièce unit		
Palette	255	192	Pièce unit		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.