

Pâté de foie de porc en coupelle 30 g LEO ET LEA

Article : 231255



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 :	Paté de foie pur porc
Descriptif produit :	Colis de 144 coupelles plastique
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 4.320 kg
Liste des ingrédients :	Gras de porc, foie de porc (27%), eau, farine de BLE, sel, LAIT, oignons, épices, protéines de LAIT, extraits d'épices.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
FOIE DE PORC	Union Europ.

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 12]
N° d'agrément :	FR 12.202.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,080
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%

Pâté de foie de porc en coupelle 30 g LEO ET LEA

Article : 231255

Code nomenclature douanière : 16022090 - Préparations à base de foie (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement homogénéisées, conditionnées pour la vente au détail comme aliments pour enfants ou pour usages diététiques, en récipients d'un contenu <= 250 g

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	6.1		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

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							
1,289	308	28	11	3.5	1	0	10.5	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.38

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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
Colis	4.32	5.62	1	Colis		324x240x195	3299517004039
Couche	43.2	0	10	Colis	10		
Palette	216	0	50	Colis	50	1200x800x1150	
Coupelle	0.03	0	0.01	Colis			
Pièce	0.03	0	0.01	Colis			