

SPÉCIAL *Fêtes*



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 :	PATE CROUTE DE CHEVREUIL AUX AIRELLES 20*90 G SOUS AT
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère. Farce avec viande de porc et de chevreuil, bande mousse de foie de volaille et chevreuil, trompettes de la mort, aïrelles, pistaches, vin blanc et vin rouge. Prétranché en 20 tranches. Carton de 1,8 kg.
Conservation :	Frais, ENTRE 0 ET 4°
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 1.800 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients: Viande de porc (origine France), farine de BLE, viande de chevreuil (origine UE) 12%, gelée (bouillon (eau, vin blanc, Madère, sel, arômes naturels (dont CELERI), conservateurs (E250, E202), gélifiant E407), gélatine porcine), eau, saindoux, foie de poulet, aïrelles 3,5%, BEURRE, gras de porc, OEUF entier, vin blanc, sel, amidon de riz, LAIT, graisse de poulet, PISTACHES, plantes aromatiques, échalotes, CREME, sucre, trompettes de la mort, Marc de Bourgogne, sirop de glucose, vin rouge, Madère, champignons noirs, Brandy, LACTOSE, protéines de BLE, protéines de LAIT, carotte, épices, gélatine porcine, graisse de canard, CELERI, oignons rissolés (oignons, huile de tournesol), antioxydant E301, conservateur E250, jaune d'OEUF, arômes naturels. Ce produit contient 65% de pâté.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CHEVREUIL	Union Europ.

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
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) : 39]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 14/09/2023 16:30

N° de version : 1.9

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

N° d'agrément :	FR 39.475.003 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	18
Allergènes majeurs :	Céleri, Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Mollusques, Moutarde, Poisson
Composants spécifiques :	Conforme norme AFNOR 46-003, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté, Gélatine (Porc)
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.

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 24 heures après ouverture
Mise en œuvre :	Produit prêt à l'emploi.

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							
1,059	254	16	7.3	15	2.8	1	12	1.6

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.75
Type de matières grasses :	Beurre, Saindoux, Tournesol

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
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Barquette	1.8	0	1.8	Kilogramme			3287360746282
Colis	1.8	0	1.8	Kilogramme		331x263x111	13287360746289
Couche	28.8	0	28.8	Kilogramme	16		
Palette	2304	0	2304	Kilogramme	1280	1200x800x1038	53287360746287