



Pâté en croûte Richelieu VPF tranché 20 x 100 g env.

Article : 290951



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pâté en croûte Richelieu tranché
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère. Farce à base de viande de porc origine France. Au centre, mousse de foie de porc et champignons forestiers.
Conservation :	Frais, Entre 0°C et +4°C
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 kg
Liste des ingrédients :	Viande, gras et foie de porc, eau, farine de BLE, épaule de porc, Gelée (Gélatine, sel, dextrose, arômes naturels, acidifiant : E330, colorant : E150a, arôme naturel de girofle), saindoux, mousse de foie de porc (Gras et Foie de porc, LAIT, OEUF, porto, sel, protéines de LAIT, farine de BLE, poivre, épices, conservateur : E250), protéine de SOJA et de BLE, champignons forestiers, sel, épices et plantes aromatiques, dextrose, antioxydant: E301, sucre, conservateur : E250
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
PORC	France

** 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) : 26]

N° d'agrément : FR26.057.001

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 02/10/2023 17:26

N° de version : 1.14

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 21

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Porc)

Labels : Le Porc Français VPF

Bio AB :

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
Hauteur de l'unité de consommation	0.09 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	0.3 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	0.19 système métrique		

Atouts

Atout : Produit prétranché, gain de temps et facilité de manipulation
Appellation Richelieu valorisable sur une carte
Viande de porc origine France

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							
1,407	339	25.4	10.4	17.3	2	0	10.2	1.65

Allégations nutritionnelles : Aucune

Pâté en croûte Richelieu VPF tranché 20 x 100 g env.

Article : 290951

Rapport P/L : 0.40

Type de matières grasses : Saindoux

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	2	2.05	2	Kilogramme		300x190x90	3361710022919
Colis	4	4.312	4	Kilogramme		310x260x193	93361710022912
Couche	44	0	44	Kilogramme	11		
Palette	220	257.16	220	Kilogramme	55	1200x800x1115	