



# Fiche Technique Produit

## PATE DE CAMPAGNE 3X78G X16

### CAMPAGNE 1/10 TRIO X 16

Code Article : 1000 MARQUE : JEAN FLOCH.

EAN13 : 3434350000231 Gencod poids : Gencod prix :

EAN14 : 13434350000238

N° AGREMENT : FR 56.010.001 CE

ORIGINE DES VIANDES : France

Code Douanes : 1602491900

### Matières premières et élaboration

Produit pur porc préparé en France

Elaboré par hachage grossier de gorge de porc découennée en quantité au moins égale à 20% et de 15% au minimum de foie de porc

Le produit tranchable présente une saveur caractéristique, sans goût ni odeur anormaux

Ce produit est garanti sans étiquetage OGM selon les directives CE 1829/2003 et CE 1830/2003

### Etiquetage (82)

Foie de porc, gorge de porc, gras de porc, eau, couenne de porc, oignons, blanc d'OEUF, farine et amidon de BLE, sel, épices et aromates, LACTOSE, protéines de LAIT, arômes, dextrose, conservateur (E250).

Porc origine France.

Allergènes : CEREALES AVEC GLUTEN, LAIT, OEUFS

### Conditionnement

Dimensions produits (mm) : Boite metal 1/10 73x28mm OF

Poids standard : Oui

Poids moyen : 0.234 Kg

PCB : 16 - SPCB : 3

### Palettisation

uvc: 220 x 75 x 30 mm

UVC /carton = 16 - dimensions (LxIxh)mm = 380x310x120

Cartons /couche = 12 - dimensions (LxIxh) = 1200x800x120

Couches /palette = 11 - dimensions (LxIxh) = 1200x800x1470

Nombre de portions : 9 (soit 26g/portion)

### Valeurs chimiques réglementaires de référence

HPDA <= 78%

Lipides corrigés <= 40%

Collagène / protéides <=25%

Sucres Solubles Totaux corrigés <= 2%

Amidon corrigé <= 3%

### Valeurs bactériologiques

Controle de stabilité selon la norme NF V08-408

Comparaison du pH entre le produit témoin conservé à température ambiante et les produits étuvés à 37°C et 55°C pendant 7 jours

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie : 1182 kJ ou 285 kcal

Matières grasses : 24 g dont acides gras saturés : 9,4 g

Glucides : 3,8 g dont sucres : 1,2 g

Protéines : 13,5 g

Sel : 1,7 g

Protéines/Lipides : 0,6 - Fréquence GEMRCN : 4/20 maxi

### Conditions de conservation

DLUO : 48 mois

DLUO résiduelle entrepôt = 36 mois

Conservation à température ambiante avant ouverture

Conseil : servir frais sur une tranche de pain de campagne

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur sous film alimentaire et consommer sous 48 heures

Date d'édition : 22/11/2017

MISE A JOUR : 22/08/17

Conserverie Jean Floch'h - ZI du Dressève BP52 56150 BAUD

Tél. 02.97.51.13.13 - Fax. 02.97.39.00.83 - E-mail : [cjf@jean-floch.com](mailto:cjf@jean-floch.com) (France) - [cjf.export@jean-floch.com](mailto:cjf.export@jean-floch.com) (export)