



# Fiche Technique Produit



## PATE DE FOIE DE VOLAILLE EN COUPELLE DE 30G APPERTISEE SANS PORC

### PATE VOLAILLE COUP. 30 G

Code Article : 1212 MARQUE : Jean Floch  
EAN13 : 3348580041462 Gencod poids : Gencod prix :  
EAN14 : 13348580041469  
N° AGREMENT : FR 56.010.001 CE  
ORIGINE DES VIANDES : France essentiellement et autres origines: UE des 15  
Code Douanes : 16022090

### Matières premières et élaboration

Le pâté de foie de volaille est une préparation obtenue par broyage, mélange et cuisson de foie et gras de volaille à laquelle ont été ajoutés des ingrédients et des additifs (réf. code des usages)

Absence d'étiquetage OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003. Ce produit est non ionisé.

### Etiquetage (9983)

Ingrédients : Dinde et/ou poulet (peau, foie 38%, viande), eau, oignons, farine et amidon de blé, sel, protéines de lait et lait écrémé en poudre, concentré de tomates, épices, lactose, dextrose, conservateur : E250.

Allergènes : GLUTEN, LAIT

### Conditionnement

Dimensions produits (mm) : Coupelle alu 65/53 x 16 mm  
Poids standard : Oui  
Poids moyen : 0.030 Kg Poids Brut du PCB : 0.03 Kg  
PCB : 120 - SPCB : 1 Poids Bruts Colis : 3.6 Kg

### Palettisation

UVC/CARTON = 120 -DIMENSIONS (LXLXH)MM = 350X260X140  
CARTONS/COUCHE = 9 DIMENSIONS (LXLXH)MM = 1200X800X140  
COUCHES/PALETTE = 8 DIMENSIONS (LXLXH)MM = 1200x800x1300

### Valeurs chimiques réglementaires de référence

Humidité du produit dégraissé désamidonné < 80 %  
Matière grasse < 45 %  
Rapport collagène/Protides < 30 %  
Sucres solubles totaux < 3 %  
Amidon < 5 %

### Valeurs bactériologiques

Les produits font l'objet d'une libération positive après un contrôle de stabilité conforme.

Contrôle de stabilité suivant la norme NF V08-408 : comparaison du pH entre le produit témoin, conservé à température ambiante et les produits testés, conservés à 37°C et 55°C durant 7 jours.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie : 775 kJ ou 186 kcal  
Matières grasses : 14 g dont acides gras saturés : 6 g  
Glucides : 2,2 g dont sucres : 0,6 g  
Protéines : 12 g  
Sel : 1,8 g  
Protéines/Lipides : 0,9 - Fréquence GEMRCN : 4/20 maxi

### Conditions de conservation

DLUO : 24 mois  
Conserver au sec à température ambiante  
Après ouverture, conserver à 4°C maximum  
Consommer rapidement après ouverture (48 heures maximum)

Date d'édition : 27/10/2015

MISE A JOUR : 27/10/15

SERVICE COMMERCIAL BERNARD - JEAN FLOCH - B.P. 20111 - 56501 LOCMINE CEDEX

TEL : 02 97 61 66 01 - FAX : 02 97 61 66 02 (RHD) - 02 97 44 28 42 (GMS - INDUSTRIELS) - www.jean-floch.com