

PRODUIT

Dénomination: Pâté de foie de volaille Recette traditionnelle

Composition: Viande et gras de porc Français, foie de volaille français (24%), LAIT entier, oignon, féculé, bouillon (eau, oignon, sel, ail, épice, arôme), porto 2%, fond de légumes, assaisonnement (ail, sel, épices, herbes aromatiques), bouillon de porc naturel, [gelée (gélatine de porc, sel, dextrose, gélifiant: carraghénanes, arôme naturel, acidifiant: acide citrique, colorant: E150c) pour les terrines de 2,3KG et 3,5KG]]
Fond de barde de porc naturelle pour les terrines de 2,3KG.



DLC commercial:

LS :	18 jours
TRAD:	18 jours
VRAC:	8 jours

Description: Le pâté de foie de volaille se présente sous forme d'un bloc tranchable, lequel est recouvert d'une fine couche de gelée

Préparation obtenue par broyage, mélange, et cuisson de maigre, gras de porc et foie de volaille selon la méthode traditionnelle

CARACTERISTIQUES

Chimiques

Critères définis par le code des usages de la charcuterie

Lipides	: ≤ 45%
Sucres Solubles Totaux	: ≤ 2%
Rapport collagène/protide	: ≤ 25%
Humidité du produit dégraissé (HPD)	: ≤ 78%
Amidon	: ≤ 3%

Microbiologiques

Staphylocoques	: <100 germes / g
Salmonelles	: Absence / 25g
Listeria monocytogene	: Absence / 25g
E coli	: <100 germes / g

SECURITE ALIMENTAIRE

Ionisation Produit non ionisé

OGM Absence d'ingrédients issus d'OGM

Allergènes Lait et dérivés de lactose

USAGE

Température de conservation Produit à conserver entre 0 et 4°C

Utilisation prévisible attendue A consommer en l'état

Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	1536
Valeur énergétique(Kcal)	371
Matières grasses (g)	33
dont acides gras saturés (g)	12
Glucides (g)	6,1
dont sucres (g)	1,4
Protéines (g)	12
Sel (g)	1,2



PÂTE DE FOIE DE VOLAILLE

RAYON TRAD

Dénomination: Pâté de foie de volaille daubiere de 7kg sous atmosphère protectrice

PLU: 636

Code EAN:

Dénomination: Pâté de foie de volaille daubière de 25kg vrac

PLU: 635

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination: Pâté de foie de volaille pot 230g sous atmosphère protectrice

PLU: 722

Code EAN: 3 329 050 002 046

Dénomination: Pâté de foie de volaille barquette 500g sous atmosphère protectrice

PLU: 724

CODE EAN: 3 329 050 002 053

Dénomination: Pâté de foie de volaille barquette 1kg sous atmosphère protectrice

PLU: 726

CODE EAN: 3 329 050 002 060

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

