

LAREDY	Fiche technique	PL
	Pâté Gourmand d'Amatxi	Indice 1
		06/02/2024

/

PATE GOURMAND D'AMATXI AU PIMENT D'ESPELETTE

COMPOSITION :

- Viande de porc
 - Jambon de pays (jambon de porc origine UE, sel, conservateur : nitrate de potassium)
 - Foie de porc
 - Foie gras de canard
 - Viande de canard confite (viande de canard origine UE, graisse de canard)
 - eau
 - **Œuf**
 - Sel
 - Piment d'espelette 0.5%
 - ail
 - Poivre gris
 - Arôme naturel
- Viande de porc origine france

Allergènes		
Ingrédients	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales		x
Crustacés et produits à base de crustacés		x
Oeufs et produits à base d'œufs	x	
Poissons et produits à base de poissons		x
Arachides et produits à base d'arachides		x
Soja et produits à base de soja		x
Lait et produits à base de lait		x
Fruits à coques et produits à base de ces fruits		x
Céleri et produits à base de céleri		x
Moutarde et produits à base de moutarde		x
Graines de sésames et produits à base de graines de sésames		x
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration > à 10 mg/kg		x

CARACTERISTIQUES :

Physique :

- verrine : 260 ml
- Poids brut : 320 gr
- Poids net : 180 gr
- Fermeture : capsule TO 82

/

LAREDY	Fiche technique	PL
	Pâté Gourmand d'Amatxi	Indice 1
		06/02/2024

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Énergie	1508	kJ
Énergie	364	kcal
Matières grasses	32	g
dont acides gras saturés	12	g
Glucides	1,9	g
dont Sucres	0,6	g
Protéines	17	g
Sel	3	g

Chimiques : références du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.

- HPDA : ≤ 78%
- Lipides : ≤ 40%
- Rapport collagène/protides : ≤ 25%
- Sucres solubles totaux : ≤ 3%
- Amidon : ≤ 5%
- Fréquence des contrôles : mensuelle (rotation par gamme)

Microbiologiques :

- Stabilité de l'étuvage à 37°C et 55°C : sur tous les lots de cuisson
- Mesure de pH : 1 fois par jour

Conservation :

- Condition de stockage : à conserver à température ambiante
- Condition de stockage après ouverture : à conserver au frais et à consommer rapidement
- DLUO : date de fabrication + 4 ans

Etiquetage et marquage :

- Bocal : code produit + code autoclave + DLUO au format JJ/MM/AA imprimés sur le dessus de la capsule
- Palette ou colis : nom du produit + conditionnement + DLUO + code barre éventuel