

LAREDY	Fiche technique	PL
	Terrine de campagne au pineau des charentes	Indice 1
		06/02/2024

TERRINE DE CAMPAGNE AU PINEAU DES CHARENTES

COMPOSITION :

- Viande de porc
- Foie de porc
- Gras de porc
- eau
- Pineau des Charentes 5%
- persil
- Oignons
- Sel
- poivre

ALLERGENES : selon règlement européen INCO n°1169/2011 et décret 2015/447 du 17 avril 2015

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 : 130 ml
- Poids brut : 190 gr
- Poids net : 90 gr
- Fermeture : capsule TO 63

VALEURS NUTRITIONNELLES :selon règlement européen INCO n°1169/2011

LAREDY	Fiche technique	PL
	Terrine de campagne au pineau des charentes	Indice 1
		06/02/2024

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Énergie	1294	kJ
Énergie	313	kcal
Matières grasses	28	g
dont acides gras saturés	9,7	g
Glucides	2,1	g
dont Sucres	1	g
Protéines	13	g
Sel	1,2	g

Chimiques :Selon le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes édition 2016

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

Microbiologiques : selon arrêté du 28 mai 1997

- 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