

LAREDY	Fiche technique	PL
	Terrine de limousin aux châtaignes	Indice 3
		MAJ le 03/03/2016

TERRINE DU LIMOUSIN AUX CHATAIGNES

COMPOSITION :

- Foie de porc
- Viande de porc
- Couenne de porc
- Gras de porc
- Eau
- Châtaignes (5.7%)
- **Œuf**
- Farine de **blé**
- **Lactose**, protéine de **lait**
- Sel
- Arôme naturel
- Arômes, épices, plantes aromatiques, dextrose

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		

CARACTERISTIQUES :

Physique :

- verrine : 130 ml
- Poids brut : 190 gr
- Poids net : 90 gr

LAREDY	Fiche technique	PL
	Terrine de limousin aux châtaignes	Indice 3
		MAJ le 03/03/2016

- Fermeture : capsule TO 63

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

- HPDA : $\leq 78\%$
- Lipides : $\leq 40\%$
- Rapport collagène/protides : $\leq 25\%$
- Sucres solubles totaux : $\leq 2\%$
- Amidon : $\leq 3\%$
- Fréquence des contrôles : mensuelle (rotation par gamme)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :		
Énergie	1014	kJ
Énergie	244	kcal
Matières grasses	19	g
dont acides gras saturés	6,6	g
Glucides	4,1	g
dont Sucres	0,7	g
Protéines	14	g
Sel	1,8	g

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

ORGANISME DE CONTRÔLE : Laboratoire départementale de Limoges (87), CTCPA Paris (75), DSV Limoges (87), DRCCRF Limoges (87).