

LAREDY	Fiche technique	PL
	Terrine périgourdine à la vieille prune	Indice 1
		21/02/2020

TERRINE PERIGOURDINE A LA VIEILLE PRUNE

COMPOSITION :

- Foie de porc
- Viande de porc
- Gras de porc
- Couenne de porc
- Eau
- Eau de vie de prune 3.5%
- **Œuf**
- **Lait**, protéine de **lait**
- Sel
- Poivre gris

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 : 130 ml
- Poids brut : 190 gr
- Poids net : 90 gr
- Fermeture : capsule TO 82

LAREDY	Fiche technique	PL
	Terrine périgourdine à la vieille prune	Indice 1
		21/02/2020

**Valeurs nutritionnelles
moyennes pour 100 g :**

Énergie	1276	kJ
Énergie	309	kcal
Matières grasses	28	g
dont acides gras saturés	9,5	g
Glucides	1,1	g
dont Sucres	0	g
Protéines	13	g
Sel	1,1	g

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 : $\leq 3\%$
- Amidon : $\leq 5\%$
- 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 dans les 5 jours
- 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