



Raison sociale : GUYADER Terroir et Création
ZI Bellevue - 22200 SAINT-
AGATHON

Code sanitaire : FR 22 272 028 CE

Code emballer : EMB 22272 F

Pâté de campagne BRUT DE FOUR



SUGGESTION DE PRESENTATION

Désignation : Pâté de campagne

Ingrédients : foie de porc, gras de porc, gorge de porc, oignons, couenne de porc, eau, sel, crépine de porc, poivre, ail, gélatine de porc, colorants : E150a et E150c, gélifiant : E407, dextrose, arôme, Traces éventuelles de : ŒUF, LAIT, GLUTEN, CELERI, MOUTARDE, FRUITS A COQUE, viande de porc origine France

Condition de conservation : entre 0 et 4 ° C

Délai de conservation après ouverture: A consommer rapidement après ouverture.

Code douanier : 1602491990

Ce produit est soumis à la CVO 0,004€/ Kg

Ce produit est soumis à la CVO 0,019€/Kg

Données logistiques de l'unité de vente

Données logistiques du colis

Données logistiques de la palette

Code article : 10340
EAN : 3338420 00340 8
EAN 7 : 2995932
DUN 14 : 93338420003401
DLC départ usine (jours): 28
Dimension UC (mm) LxIxH : 360x230x125
Poids net UC (kg) * : 5
Poids brut UC (kg) * : 7,326

Nombre de pièces par colis : 1
Poids net du colis (kg) * : 5,000
Poids brut du colis (kg) * : 7,637
Longueur x largeur (mm) : 395*295
Hauteur (mm) : 140

Nombre de colis par couche : 8
Nombre de couches : 7
Nombre de colis par palette : 56
Type de palette (mm) : 800x1200
Poids net palette (kg) * : 280,0
Poids brut palette (kg) * : 447,7
Hauteur palette (mm) : 1130

* Variable



Raison sociale : GUYADER Terroir et Création
ZI Bellevue - 22200 SAINT-
AGATHON

Code sanitaire : FR 22 272 028 CE

Code emballer : EMB 22272 F

OGM / Directive 2001/18/CEE / Règlement CE 258/97– CE 1829/2003 – CE 1830/2003

Les matières que nous utilisons dans nos fabrications sont produites à partir d'ingrédients, additifs et arômes (au vue des informations dont nous disposons et les seules transmises à ce jour par nos fournisseurs) :

- issus de filières autres que celles du maïs et / ou du soja
- ou garantis par nos fournisseurs sur la base non OGM.

En conséquence, la présence de traces résiduelles d'ADN ou de protéines issues de produits OGM aurait un caractère fortuit.
Les produits que nous vous fournissons à ce jour ne sont donc pas soumis à un étiquetage OGM.

IONISATION

Les produits finis que nous fabriquons

- ne subissent aucun traitement ionisant
- les ingrédients mis en œuvre sont garantis comme non ionisés par nos fournisseurs

Matériau au contact

Conditionnement mis en œuvre conformes aux exigences des réglementations européennes concernant les matériaux et objets destinés au contact des denrées alimentaires

Critères règlement 2073/2005 - Guide des bonnes pratiques (v Août 2008)

Listeria monocytogenes <100 CFU / g

Matières :

gras porc		ZoneTransformation	France
-----------	--	--------------------	--------

viande porc		ZoneElevageViande	France
-------------	--	-------------------	--------

		ZoneTransformation	France
--	--	--------------------	--------

		ZoneElevageViande	France
--	--	-------------------	--------

		ZoneTransformation	France
--	--	--------------------	--------



Raison sociale : GUYADER Terroir et Création
ZI Bellevue - 22200 SAINT-
AGATHON

Code sanitaire : FR 22 272 028 CE

Code emballer : EMB 22272 F

Informations Nutritionnelles pour 100 g

Matières grasses (%)	30
acides gras satures (%)	11
Glucides (%)	0,7
dont sucres (%)	0,7
fibres (%)	
Protéines (%)	17
Sel (%)	1,3
KCal / 100 g	342
KJ / 100 g	1417