

Pâté de campagne "Vallée de l'Odette" 4 kg



SUGGESTION DE PRESENTATION

Désignation : PATE DE CAMPAGNE

Ingrédients : foie de porc, gorge de porc, gras de porc, couenne de porc, oignons, eau, viande de tête de porc cuite, sel, crêpe de porc, vinaigre d'alcool, poivre, gélatine de porc, ail, colorants : E150a et E150c, gélifiant : E407, dextrose, thym, arôme, Peut contenir : 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 :	10137	Nombre de pièces par colis :	1	Nombre de colis par couche :	8
EAN :	3338420 00137 4	Poids net du colis (kg) * :	4,000	Nombre de couches :	12
EAN 7 :	2995909	Poids brut du colis (kg) * :	4,533	Nombre de colis par palette :	96
DUN 14 :	93 3 3842 0 00137 7	Longueur x largeur (mm) :	395x295	Type de palette (mm) :	800x1200
DLC départ usine (jours):	28	Hauteur (mm) :	85	Poids net palette (kg) * :	384,0
Dimension UC (mm) LxIxH :	315x240x60			Poids brut palette (kg) * :	455,2
Poids net UC (kg) * :	4			Hauteur palette (mm) :	1170
Poids brut UC (kg) * :	4,393				

* 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 :

Foie porc		ZoneTransformation	France
-----------	--	--------------------	--------

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

Informations Nutritionnelles pour 100 g

Matières grasses (%)	32
acides gras saturés (%)	12,3
Glucides (%)	1
dont sucres (%)	0,6
fibres (%)	
Protéines (%)	17
Sel (%)	1,6
KCal / 100 g	354
KJ / 100 g	1464



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

Code sanitaire : FR 22 272 028 CE

Code emballer : EMB 22272 F