

PATE DE CAMPAGNE

Pâté de campagne supérieur

Description

Préparation à base de porc broyé, assaisonné, cuisiné puis cuit au four

Composition

Ingrédients: Gras et gorge de porc, foie de porc, couenne, épices et plantes aromatiques, sel, LACTOSE, blanc d'OEUF, protéine de LAIT, amidon, stabilisants : E450 E451, arômes, conservateur : E250, colorant de surface: E150a.

Critères microbiologiques selon le règlement CE n°1441/2007

E.Coli < 10 ufc/g	Staphylocoque à coagulase + < 100 ufc/g	Clostridium Perfringens < 10 ufc/g	Salmonelle Absence /25g	Listéria Absence /25g
----------------------	---	--	----------------------------	--------------------------

Critères physico-chimiques selon le code des usages de la charcuterie

Lipide/HPDA < 40	SST/HPDA < 2	Colagène/Protéine < 25	HPDA < 78	Amidon/HPDA < 3
---------------------	-----------------	---------------------------	--------------	--------------------

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie 1 400 kJ 339 kcal	Matières grasses 30,85 g dont AG saturés 11,50 g	Glucides 2,70 g dont sucres 1,40 g	Protéines 12,50 g	Sel 2,00 g
---------------------------------	---	---	----------------------	---------------

Conditionnement

Conditionné sous vide

Poids

Environ 1.4 Kg

Conservation

DLC (garantie réception) : 31 jours

Entre 0°C et +4°C

Durée de vie après ouverture : à consommer rapidement

OGM / Ionisation

Non soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
N'a subi aucun traitement ionisant

Allergènes

Lait, Oeuf