

| | | | | | |
|---|--|-------------------|---|------|----------|
|  | FICHE TECHNIQUE Pâté artisanal au piment d'Espelette 1,6 kg | DOC-COM-56 | | | |
| | | Version | 3 | Date | 21/02/18 |
| | | Page 1 sur 2 | | | |

| Version | Date | Evolution | Rédaction | Approbation |
|---------|----------|----------------|-----------|-------------|
| 1 | 01/11/15 | Nouvelle trame | L. Artéon | D. Dabiton |
| 2 | 10/05/16 | Mise à jour | L. Artéon | F. Amaro |
| 3 | 21/02/18 | Révision | L. Artéon | F. Amaro |

| | | | |
|--|--|---|------------------------------|
| Dénomination : Pâté au piment d'Espelette 1,6 kg Code commercial : 657 Composition : Foie de porc (30%), viande de porc, LAIT, couenne de porc (3%), sel, farine de BLE, oignons, sucre, poivre, ail, piment d'Espelette (0.07%). Origine France Populations visées : Toutes à l'exception des nourrissons | |  | |
| Allergènes : Lait, farine de blé | | | |
| Gen code : | | 3760067661565 | |
| Poids : | | 1.6 Kg poids fixe | |
| Conditionnement primaire : | | Boite de conserve | |
| Conditionnement secondaire : | | 3 pièces par carton | |
| Palettisation logistique : | | | |
| Usage prévu : | | Prêt à consommer | |
| Conditions fautives d'utilisation : | | - Non-respect de la DLUO - Non-respect des délais après déconditionnement du produit (à consommer rapidement après ouverture) | |
| Critères micro biologiques | | | |
| Contrôles de stabilité : étuvage à 37°C et 55°C pendant 7 jours suivant la norme AFNOR V08-408. | | | |
| Souches | | Normes A DLC | |
| Flore aérobie mésophile Flore lactique Clostridium Perfringens | | - <1 000 000/g - Rapport FT/FL<100 /g - <10/g | |
| Critères Physico-chimiques | | Critères Organoleptiques | |
| HPDA ≤ 80% Sucres solubles totaux ≤ 3% Lipides ≤ 45% Amidon ≤ 5% Collagène/protéines ≤ 30% | | Texture : Serrée, possibilité de faire des tranches Gout : Caractéristique de pâté avec une pointe de piment en fin de bouchée | |
| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : | | | |
| Valeurs énergétiques: 1879,4 KJ/455,3 Kcal Matières grasses: 44,5 g dont acides gras saturés: 17,5 g Glucides: 2,8 g dont sucres: 1,53 g Protéines: 10,9 g Sel: 1,57 g | | | |
| Etiquetage : | | | |
| - Nom du produit | | - DLC | - Poids |
| - N°agrément CEE | | - N° lot | - Déclaration nutritionnelle |
| - Température de conservation | | - Composition | - Logo écoemballage |
| - Nom, raison sociale et adresse du service consommateur | | - « e » | |
| Stockage : Conservation comprise entre 0 et 4°C. | | | |
| Distribution : Véhicules réfrigérés (Froid positif) | | | |
| Conservation : DLC de 4 ans | | DLC garantie : 180 jours | |
| *Pour une meilleure tenue de la tranche à la coupe, conserver au frais | | | |



FICHE TECHNIQUE

**Pâté artisanal au piment
d'Espelette 1,6 kg**

DOC-COM-56

Version

3

Date

21/02/18

Page **2** sur **2**