

Date de Création : 06/05/2020

Date de Révision : 07/03/2024

Version : V4

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

FICHE TECHNIQUE PATÉ DE CAMPAGNE

TCB0131

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

ZI de Boulazac

Marché lot 24.B11 - Produit 19

Avenue Benoit Frachon

24750 Boulazac

Page 1/2



Certifié par
FR-BIO-01

Référence externe: TCB0131

Lieu de Transformation Avenue Benoit Frachon ZI de Boulazac 24750 BOULAZAC

Référence interne : TCB0131

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : PATÉ DE CAMPAGNE

N° AGREMENT SANITAIRE: FR 24-053-002 CE

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:	PATÉ DE CAMPAGNE	Poids (variable) net en kg :	2,5 kg
Dénomination de Vente:	PATÉ DE CAMPAGNE PAIN DE 2 A 2,5 Kg : 10x10x25CM	Poids (variable) brut en kg:	2,518 kg
Gencode:	2356521	EAN 13 :	3770010592402

Unité de vente

Unité de vente :	2,5 kg
Conditionnement :	Sous-vide
Largeur (cm) :	10
Hauteur (cm) :	10
Profondeur (cm) :	25

Colis : Caisse plastique consignée

Largeur (cm) :	40
Hauteur (cm) :	19
Profondeur (cm) :	60

Palettisation

UV (en Kg) :	2,518
UV/Colis :	8
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	224

Liste des Ingrédients

Viande de porc* (gorge, foie) (origine France), oignons*, oeufs*, sel de Guérande, poivre noir*, crépine de porc*(origine France), ail en pulpe*, antioxydant : acide ascorbique.

* Issus d'agriculture biologique

INGRÉDIENTS	Spécificité de l'ingrédient	% d'incorporation	Bio OUI ou NON	Etat Matière avant Fabrication	Origine de la MP
Porc - Gorge	Land race, Large white	58,00%	OUI	Fraîche	France
Porc - Foie	Land race, Large white	29%	OUI	Fraîche	France
Oignons		6,40%	OUI	Surgelée	Espagne
Oeufs		5,30%	OUI	Frais	France
Sel de Guérande		0,60%	NON	Sèche	France
Poivre noir	Moulu	0,30%	OUI	Sèche	Madagascar, Sri Lanka
Crépine de porc	Land race, Large white	0,20%	OUI	Fraiche	France
Ail en pulpe		0,20%	OUI	Surgelée	Espagne
Antioxydant : acide ascorbique		0,03%	NON	Sec	NON UE



Date de Création : 06/05/2020

FICHE TECHNIQUE PATÉ DE CAMPAGNE

TRADITIONS CHARCUTIÈRES BIO

Date de Révision : 07/03/2024

FT TCB013

ZI de Boulazac

Version : V4

Marché lot 24.B11 - Produit 19

Avenue Benoit Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 2/2

LISTE DES ALLERGENES	PRESENCE	ABSENCE	PRESENCE FORTUITE
Gluten et dérivés			X
Crustacés et dérivés			X
Œufs et dérivés	X		
Poissons et dérivés			X
Soja et dérivés			X
Arachides et dérivés		X	
Lait et dérivés			X
Fruits à coques et dérivés			X
Céleri et dérivés			X
Moutarde et dérivés			X
Sésame et dérivés			X
Sulfites et anhydride sulfureux			X
Mollusques et dérivés			X
Lupin et dérivé		X	

CERTIFICATION ET LABEL							
Produit certifié par :	FRBIO01	Estampille sanitaire :	24 053 002	Label	BIO	N° intrastat :	124658

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g							
Kcal	KJ	Lipides	Dont Ac. Gras	Glucides	Dont sucres	Protéines	Sel
332,1	986,5	29,4	9,8	1,69	0,39	15,1	0,72

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	
Recherche Listeria Mono	Absence dans 25 grs
E.coli	Inférieur à 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase +	Inférieur à 100 ufc/g
ASR à 37°C	Inférieur à 40 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 grs

QUALITE	
OGM	Ne contient pas d'OGM, conformément à la réglementation (CE) 1829/2003 et (CE) 2018/848
Ionisation	Produit non ionisé, conformément à la directive (CE) 1999/2 et au règlement (CE) 1169/2011

INFORMATION POUR LE COMMERCE	
DLC à partir de la fabrication	40 jours
Durée de conservation après ouverture	jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit cuit à conserver entre 0°C et 4°C
Conseil d'utilisation	A consommer froid. A consommer rapidement après ouverture.

Je déclare que le produit susvisé est conforme aux dispositions du règlement BIO (CE) 2018/848.
 Je m'engage à informer immédiatement mon client et son organisme/autorité de contrôle en cas de retrait ou de modification de la présente déclaration, ou si des informations nouvelles venaient à compromettre son exactitude.
 J'autorise l'autorité ou l'organisme de contrôle dont relève mon client à vérifier l'exactitude de la présente déclaration et, le cas échéant, à prélever des échantillons en vue d'une analyse.
 J'accepte également que cette tâche soit réalisée par une institution indépendante désignée par écrit par l'organisme de contrôle.

