



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 27/10/2025
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	Imperial cremepaté 1.45kg
Code article (original)	41941
Description statutaire	Pâté Crème
EAN code	5411761419416
N° CE	B2

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Dacor, Imperial Meat Products VOF	Dacor, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B2	B2
Adresse	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact	Griet De Coster E-mail: imperialmeat.quality@campofriofig.com Mobile:	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Pâté Crème				
Type d'emballage	sous vide				
Poids net	1.45 kg	Poids fixé ou variable		Métrologique	yes
Unités / pack		1	poids / unité		1.45
Packs / box		3	poids / boîte		4.35
Boxes / Palette		40	poids / palette		174
Température de conservation	Conserver au frais au max. 4°C. Après ouverture, conserver au frais au max. 4°C.				
Durée de conservation	42 jours				
Guide d'utilisation	0				
Traçabilité					
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire				
Codage	LXXXXXX				
Grandeur du lot					

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	pièce		
	Dimensions	Longeur	70 mm	
		Largeur	140 mm	
		Hauteur	280 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
		Autres		
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longeur	458 mm	
		Largeur	324 mm	
		Hauteur	119 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
		Autres		



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 27/10/2025
EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	5
	Couche/Palette	8
	Boxes / Palette	40
	Unités / Palette	120
	Poids net	174 kg
	Poids brut	240.16 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1102 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT (Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
foie de porc	31	Non	Non	Non	
viande de porc	16	Non	Non	Non	
graisse de porc		Non	Non	Non	
eau		Non	Non	Non	
oignon		Non	Non	Non	
farine de ri		Non	Non	Non	
sel		Non	Non	Non	
dextrose		Non	Non	Non	
amidon		Non	Non	Non	
OEUF		Non	Non	Non	
protéine de lactosérum		Non	Non	Non	
protéine de LAIT		Non	Non	Non	
arôme		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°A
27/10/2025
pag 3-5

extrait d'épice		Non	Non	Non	
émulsifiant: E322		Non	Non	Non	
épaississant: E407		Non	Non	Non	
antioxydant: E300		Non	Non	Non	
conservateur: E250		Non	Non	Non	
Décoration: graisse de porc, eau, gélatine, poudre d'OEUF, sucre, sel, glycérine, régulateur d'acidité: E330; émulsifiant: E471; colorant: E150a.		Non	Non	Non	

* Les fournisseurs pourraient être modifiés s'ils sont approuvés par le groupe et s'ils fournissent des produits avec la même qualité microbiologique, physique, chimique et organoleptique que le produit actuel.

Liste d'ingrédients

foie de porc (31%), viande de porc (16%), graisse de porc, eau, oignon, farine de riz, sel, dextrose, amidon, OEU, protéine de lactosérum, protéine de LAIT, arôme, extrait d'épice, émulsifiant: E322; épaississant: E407; antioxydant: E300; conservateur: E250. Décoration: graisse de porc, eau, gélatine, poudre d'OEUF, sucre, sel, glycérine, régulateur d'acidité: E330; émulsifiant: E471; colorant: E150a.

Claims sur l'emballage

Sans gluten, Savoir-faire Belge, Sans exhausteurs de goût ajoutés

Déclaration de QUID

Foie de porc (31%), viande de porc (16%)

Allergènes

Contient : lait et oeuf



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 27/10/2025
EDITION N° pag 4-5

5- PRESENCE D'ALLERGENES

Présent	+
Absent	-

Carry over	?
Inconnu	0

ALLERGENE (*)	Présence	Origine d'allergènes - Ingrédient
1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	-	
a. Blé	-	
b. Seigle	-	
c. Orge	-	
d. Avoine	-	
e. Sarrasin	-	
f. Kamut	-	
g. Leurs souches hybridées	-	
2. Crustacés et produits à base de crustacés	-	
3. Oeufs et produits à base d'oeufs	+	
4. Poisson et produits à base de poisson	-	
5. Arachides et produits à base d'arachides	-	
6. Soja et produits à base de soja	-	
7. Lait et produits à base de lait	+	
a. Lait	+	
b. Dérivats de lait	+	
c. Lactose	+	
8. Noix et produits à base de noix	-	
a. Amande (Amygdalus communis L.)	-	
b. Noisettes (Corylus avellana)	-	
c. Noyer (Juglans regia)	-	
d. Anacardier (Anacardium occidentale)	-	
e. Noix de Pecan (Carya illinoensis)	-	
f. Noix brésil (Bertholletia excels)	-	
g. Pistache (Pistacia vera)	-	
h. Noix de macadamia et noix de riz (Macadamia Ternifolia)	-	
9. Céleri et produits à base de céleri	-	
10. Moutarde et produits à base de moutarde	-	
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
12. Anhydride sulfureux et sulfites en quantité plus que 10mg/Kg ou mg/l exprimées en SO2 (>10 ppm).	-	
13. Lupin et produits à base de lupin	-	
14. Mollusques et produits à base de mollusques	-	
15. Autres	-	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 27/10/2025
EDITION N° pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	1364	409
Energie	kcal	329	99
Matières grasses	g	29	8.7
- dont acides gras saturés	g	11.0	3.3
Glucides	g	7.5	2.3
- dont sucres	g	3.3	1.0
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	10	2.9
Sel	g	1.8	0.54

8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	< 1.10 ⁴
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10 ³
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10 ³
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent / 25g
Lactobacillus spp	cfu/g	< 1.10 ⁴