



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

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

Nom du produit	CK PAT IM FARMHOUSE PATE DFM 3KG3202DI
Code article (original)	42413
Description statutaire	Pâté Campagnard
EAN code	5411761419423
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		
Nom	Griet De Coster	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile		

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Pâté Campagnard				
Type d'emballage	sous vide				
Poids net	3 kg	Poids fixé ou variable		Métrologique	yes
Unités / pack		1	poids / unité		3
Packs / box		3	poids / boîte		9
Boxes / Palette		24	poids / palette		216
Température de conservation	Conserver au frais à max 4°C Après ouverture au frais à 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	85 mm
		Largeur	195 mm
		Hauteur	280 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métals	
Autres			
Emballage secondaire	Type	Box	
	Dimensions	Longeur	431 mm
		Largeur	310 mm
		Hauteur	312 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métals	
Autres			



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

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

Paquette	Type	pallet
	Boxes/couche	6
	Couche/Palette	4
	Boxes / Palette	24
	Unités / Palette	72
	Poids net	216 kg
	Poids brut	263.688 kg
	Longueur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1398 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	35	Non	Non	Non	
Viande de porc	32	Non	Non	Non	
Graisse de porc		Non	Non	Non	
Eau		Non	Non	Non	
OEUF		Non	Non	Non	
Amidon		Non	Non	Non	
Oignon		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Protéine de LAIT		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Arôme		Non	Non	Non	
Antioxydant: E300		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

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

Decoration: eau, glycerine, gélatine, régulateurs d'acidité: E330; arôme naturel, 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 (35%), viande de porc (32%), graisse de porc, eau, OEUF, amidon, oignon, sel, protéine de LAIT, dextrose, arôme, antioxydant: E300; conservateur: E250. Decoration: eau, glycerine, gélatine, régulateurs d'acidité: E330; arôme naturel, colorant: E150a.

Claims sur l'emballage

sans gluten, fabrication belge, sans exhausteur de goût, source de protéines

Déclaration de QUID

35% Foie de porc; 32% Viande de porc

Allergènes

Contient: oeuf, lait



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	1290	387
Energie	kcal	312	94
Matières grasses	g	28	8.4
- dont acides gras saturés	g	11	3.2
Glucides	g	1.9	0.6
- dont sucres	g	0.8	0.2
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	13	3.9
Sel	g	1.7	0.51

8- CRITERES MICROBIOLOGIQUES(*)

(*) Selon Uyttendaele, M. (2018), Microbiological Guidelines: Support for interpretation of Microbiological Test Results of Foods. Brugge: Die Keure.

Paramètres	Unité	Tolérances après emballé	Fin de la durée de conservation
Flore total aérobie	cfu/g	3×10^4	3×10^6
Enterobactéries	cfu/g	<50	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	-	-
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bactériés lactiques	cfu/g	3×10^2	3×10^2