



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C  
DATE 8/11/2023  
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	CK PAT IM FARMH. PATE DFM 2.75KG*3/E246
Code article (original)	12933
Description statutaire	Pâté Campagnard
EAN code	5411761025082
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	Robby Deroo	
E-mail	<a href="mailto:imperialmeat.quality@campofriofg.com">imperialmeat.quality@campofriofg.com</a>	
Mobile		

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Pâté Campagnard			
Type d'emballage	sous vide			
Poids net	2.75 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e yes
Unités / pack		1	poids / unité	2.75
Packs / box		3	poids / boîte	8.25
Boxes / Palette		28	poids / palette	231
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	Longueur	90 mm	
		Largeur	170 mm	
		Hauteur	305 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Autres				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	241 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Autres				



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C  
 DATE 8/11/2023  
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	84
	Poids net	231 kg
	Poids brut	308 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT <i>(Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).</i>	%	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 C  
DATE 8/11/2023  
EDITION N° 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 C  
 DATE 8/11/2023  
 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  
DATE 8/11/2023  
EDITION N° pag 5-56- 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	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^6$
Enterobactéries	cfu/g	<50	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	-	-
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bactériés lactiques	cfu/g	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^2$