

FR 94-065-479-CE

PATE EN CROUTE HUGUENIN	
code article :	800251

Description détaillée du produit :	Pâté en croûte traditionnel élaboré à partir de viandes de porc et de canard, enrichi de foie gras, pistaches et poivre vert, enveloppé dans une pâte dorée et croustillante. Produit cuit, vendu frais, prêt à consommer.
------------------------------------	--

Poids moyen +/- :	2,2 Kg +/- 100g
DLC ou DLUO :	10 jours
Emballage :	Carton
Unités /emb.	-

Origine	France et UE
Conservation à :	0 - 4°C
Conditionnement :	Papier
Unités/conditionnem.	1 unités / Conditionnement

Ingrédients	Farce : Lard gras de porc, maigre de porc, maigre de canard, foie gras, oignon confit, pistaches , œuf , cognac, vin blanc (sulfites), poivre vert, sel, poivre. Pâte : Farine de blé , fécule de pomme de terre, œuf , beurre , gras de poulet, sel, eau.
Allergènes	LAIT, GLUTEN (BLE), ŒUF, FRUITS A COQUE (PISTACHE), SULFITES

Fabriqué dans un atelier utilisant gluten, sésame, soja, lait, œufs, céleri, sulfites, Moutarde, fruits à coques

OGM: Conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 Résidus contaminants: Conforme au règlement CE 2023/915 et ses modifications Ionisation: Aucun ingrédient ionisé dans cette recette	
Conditions d'utilisation	Produit cuit prêt à consommer. À consommer en l'état ou après remise en température. Après ouverture, consommer dans les 48 heures.

Caractéristiques nutritionnelles moyennes pour 100grs	
Valeur énergétique	320 kcal / 1340 kJ
Matières grasses (g)	25 g
Dont saturés(g)	10 g
Glucides (g)	12 g
Dont sucres (g)	2 g
Protéines (g)	12 g
Sel (g)	1,3 g

Critères microbiologiques	
Micro-organisme	Limite
Listeria monocytogenes	Abs / 25 g
Salmonella spp.	Abs / 25 g
Escherichia coli	< 10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulase positive	< 10 ² ufc/g
Clostridium perfringens	< 10 ² ufc/g
Total flore mésophile aérobie	< 10 ⁶ ufc/g