



La Bovida

FICHE TECHNIQUE

**GOOD PATÉ DE CAMPAGNE
SUPÉRIEUR**

FT/PRD/06/001

V.3

CREATION : 22/05/14

MAJ : 18/01/17

VALIDÉE LE 18/01/17

1/3

Description du produit

- Description technique : *Assaisonnement complet sans sel, sans polyphosphate, sans colorant.*
- Domaine d'utilisation : *pour pâté ou pâtés de campagnes de qualité « supérieure » conforme au code des usages.*
- Aspect : *Poudre*
- Couleur : *Grise*
- Goût : *Dominante oignon poivre*
- Origine de Transformation : *France*
- Précautions d'emploi : *Produit alimentaire à usage industriel non destiné à être consommé en l'état*

Ingrédients

INGRÉDIENTS	TYPE	ORIGINE(S)	%
Fécule de pomme de terre	/		
Oignon	Plante aromatique	<i>Egypte, Inde, Chine</i>	
Poivres noir et blanc	Epices	<i>Brésil, Madagascar, Indonésie, Vietnam</i>	
Gingembre	Epice	<i>Nigéria</i>	
Coriandre	Epice	<i>Bulgarie, Roumanie, Ukraine</i>	
Cannelle	Epice	<i>Madagascar, Indonésie</i>	
Cardamome	Epice	<i>Guatemala, Inde, Tanzanie</i>	
Carvi	Epice	<i>Egypte</i>	
Girofle	Epice	<i>Madagascar, Comores</i>	
Muscade	Epice	<i>Indonésie</i>	
Piment du Mexique	Epice	<i>Mexique, Jamaïque</i>	
Romarin	Plante aromatique	<i>Tunisie</i>	
Dextrose de maïs	/		
Sucre	/		
Arôme naturel de romarin	/		

Recommandations d'étiquetage

<u>Ingrédients :</u>	<u>Dosage et Mode d'utilisation</u>
Fécule de pomme de terre ; épices et plantes aromatiques (oignon, poivres, gingembre, coriandre, cannelle, cardamome, carvi, girofle, muscade, piment du Mexique, romarin) ; dextrose ; sucre ; arôme naturel de romarin.	15 à 20 g /kg de mûlée. Saler au sel ordinaire ou au sel nitrité à raison de 15 g / kg

**DIFFUSION EXTERNE
MISE A JOUR NON ASSUREE**

 La Bovida	FICHE TECHNIQUE GOOD PATÉ DE CAMPAGNE SUPÉRIEUR	FT/PRD/06/001	
		V.3 CREATION : 22/05/14 MAJ : 18/01/17 VALIDÉE LE 18/01/17	2/3

Données techniques

Conditionnement PI31328 En 1 kg référence 0101005587	Emballage Sac Kraft (complexe aluminium)
Date de durabilité minimale (DDM) 24 mois <i>La durée de vie étant dépendante des conditions de stockage et d'utilisation par le client, LA BOVIDA ne s'engage sur aucune DDM du produit après ouverture et ne délivrera aucune prolongation de DDM.</i>	Stockage Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière dans son emballage d'origine fermé.

Allergènes Majeurs selon directives Européennes en vigueur (2000/13/CE et ses modifications)

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant, de :

	PRESENCE DANS LE PRODUIT OUI / NON	NATURE DE LA SUBSTANCE ET SES DERIVES
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	NON	
CRUSTACES et produits à base de crustacés	NON	
ŒUFS et produits à base d'œufs	NON	
POISSONS et produits à base de poissons	NON	
ARACHIDES et produits à base d'arachides	NON	
SOJA et produits à base de soja	NON	
LAIT et produits à base de lait (y compris le lactose)	NON	
FRUITS A COQUE* , et produits à base de ces fruits	NON	
CELERI et produits à base de céleri	NON	
MOUTARDE et produits à base de moutarde	NON	
SESAME et produits à base de sésame	NON	
ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATIONS DE PLUS DE 10 MG/ KG OU 10 MG / LITRE exprimées en SO ₂	NON	
LUPIN et produits à base de lupin	NON	
MOLLUSQUE et produits à base de mollusques	NON	

* à savoir amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*)

Présence sur le site : lactose, lait et dérivés, soja, pistaches, œufs, gluten, blé, céleri, moutarde, crustacés, poissons, sulfites, sésame, noisette et moule.

**DIFFUSION EXTERNE
MISE A JOUR NON ASSUREE**



La Bovida

FICHE TECHNIQUE

**GOOD PATÉ DE CAMPAGNE
SUPÉRIEUR**

FT/PRD/06/001

V.3

CREATION : 22/05/14

MAJ : 18/01/17

VALIDÉE LE 18/01/17

3/3

Analyses bactériologiques et physico-chimiques

<u>Critères bactériologiques</u>		<u>Critères contaminants</u>	
E.coli	< 500 ufc/g	Aflatoxines B1	< 5 µg / kg
ASR	< 500 ufc/g	Aflatoxines totales	
Staphylocoques	< 500 ufc/g	B1 + B2 + G1 + G2	< 10 µg / kg
Salmonelles	absence / 25g	Ochratoxine A	< 15 µg / kg
Listéria	absence / 25g		
		Colorants artificiels	absence
		<i>(sudan I, II, III, IV, parared, orange II, rouge de toluidine rhodamine B, jaune de méthyle, jaune de métanile, bixine E 160 B)</i>	
		<i>Nos matières premières utilisées pour nos mélanges secs ou liquides sont conformes aux règlements 1881/2006 (contaminants) et 396/2005 (pesticides) ainsi que leurs mises à jour.</i>	

Analyses Nutritionnelles pour 100 g

ÉNERGIE		MATIERES GRASSES (Dont acides gras saturés)	GLUCIDES (Dont sucres)	PROTÉINES	SEL
kJ	kcal	1,5 g	79 g	3,3 g	0,04 g
1498	354	(0,3 g)	(36 g)		

Attestations

Ionisation Règ 1999/2 du 22/02/99	Produit n'ayant subi aucune ionisation
OGM Règ 1829/2003 et 1830/2003	Produit garanti sans OGM.
Huile de Palme	Produit ne contenant pas d'huile de palme ajoutée.
Hallal	Produit non certifié hallal.
Kasher	Produit non certifié kasher

Remarques importantes

Pour denrées alimentaires ; produit destiné à la fabrication. A utiliser selon les lois, décrets et usages en vigueur.

Toutes les indications physiques, chimiques et nutritionnelles sont des moyennes.

Les critères bactériologiques donnés sont applicables aux produits non ouverts et stockés selon les conditions recommandées.

Les éléments mentionnés sont basés sur l'état actuel de nos connaissances et partagés dans le souci de l'information auprès de l'utilisateur.

**DIFFUSION EXTERNE
MISE A JOUR NON ASSUREE**