



	FNREGISTREMENT		ENR 90 a
	Conserverie Gratien 215 chemin de Bideren - 64390 SAUVETERRE DE BEARN Tél : 05 59 38 59 41 / Fax : 05 59 38 55 14 / Email : contact@gratien.fr		

Dénomination légale	Pâté de foie de volaille			
Ingrédients	Viande de porc, foie de volaille 39%, poudre de lait, couenne de porc, sel, sucre, poivre, ail.			
Allergènes	Présence volontaire : lait Présence fortuite : absence			
Origine viande	France	DDM	4 ans	
OGM	Absence	Ionisation	Absence	
Identification du produit sur l'emballage		Dénomination produit N° de lot DDM		
Conseils de conservation	A consommer de préférence avant la date indiquée sur le couvercle. A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité avant ouverture. Après ouverture, à conserver au frais et à consommer rapidement.			
Conseils de préparation	Ce produit peut être servi frais en médaillon au centre d'une salade composée ou sur du pain de campagne avec des cornichons ou des piments au vinaigre par exemple.			
Consignes de tri				
Informations de conditionnement	Conditionnement	125g	180g	190g
	Types de contenant	Boîte métallique + couvercle	Bocal verre + capsule métallique	Boîte métallique + couvercle
	Ouverture facile	Oui	Non	Oui
	Diamètres (mm)	73	82	73
	Hauteurs (mm)	44	60	60
	Poids net (kg)	0,125	0,180	0,190
	Poids brut (kg)	0,157	0,339	0,226
	Nombre de produits colisés	30	8	20
	Sous film plastique	Oui	Oui	Oui
	Dimensions pack (mm) (L x l x h)	365 x 146 x 132	328 x 164 x 60	365 x 146 x 120
	Poids du pack (kg)	4,71	2,71	4,52
	Nombre de colis par rangées	16	14	16
	Nombre de rangs par palette	9	14	9
	Nombre de colis par palette	144	196	144
	Nombre d'unités par palette	4320	1568	2880
Poids de la palette (kg)	678,24	531,55	650,88	
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g)	Energie : 365kcal, 1508kJ Matières grasses : 34g Glucides : 1,5g Protéines : 13g dont AG saturés : 12g dont sucres : 0,8g Sel : 1,7g			
Critères microbiologiques	Produit conforme à l'arrêté d'octobre 1997 relatif au contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés (norme AFNOR NF V 08-408)			

