

Date de Création : 22/04/2020

Date de Révision : 07/03/2024

Version : V4

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

# FICHE TECHNIQUE PATÉ BASQUE

## TCB0151-01

Marché lot 24.B11 - Produit 20

TRADITIONS CHARCUTIÈRES BIO

ZI de Boulazac

Avenue Benoît Frachon

24750 Boulazac

Page 1/2



Certifié par  
FR-BIO-01

Référence externe: TCB0151-01

Lieu de Transformation

Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac  
24750 BOULAZAC

Référence interne : TCB0151-01

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : PATÉ BASQUE

N° AGREMENT SANITAIRE: FR 24-053-002 CE

Marque : TRADITIONS CHARCUTIÈRES BIO

### DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:	PATÉ BASQUE	Poids (variable) net en kg :	2,5 kg
Dénomination de Vente:	PATÉ BASQUE PAIN DE 2 A 2,5 KG 10x10x25CM	Poids (variable) brut en kg:	2,518 kg
Gencode:	2356519	EAN 13 :	3770010592488

#### Unité de vente

Unité de vente :	2,5 kg
Conditionnement :	Sous-vide
Largeur (cm) :	10
Hauteur (cm) :	10
Profondeur (cm) :	25

#### Colis

Largeur (cm) :	55
Hauteur (cm) :	19
Profondeur (cm) :	35

#### Palettisation

UV (en Kg) :	2,518
UV/Colis :	8
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	224

#### Liste des Ingrédients

Viande de porc\*(gorge, foie) (origine France), oignons\*, poivrons \*, oeufs\*, sel de Guérande, poivre noir moulu\*, crepine de porc\* (origine France), piment d'Espelette\*, ail en pulpe \*, antioxydant : acide ascorbique. \*Ingrédients issus d'agriculture biologique

INGRÉDIENTS	Spécificité de l'ingrédient	% d'incorporation	Bio OUI ou NON	Etat Matière avant Fabrication	Origine de la MP
Porc - Gorge	Land race, Large white	54,70%	OUI	Fraîche	France
Porc - Foie	Land race, Large white	27,40%	OUI	Fraîche	France
Oignons		6,10%	OUI	Surgelée	Espagne
Poivrons		5,50%	OUI	Surgelée	Espagne
Oeufs		4,90%	OUI	Vrac	France
Sel de Guérande		0,80%	NON	Sec	France
Poivre noir		0,20%	OUI	Sec	Madagascar, Sri Lanka
Piment d'Espelette		0,20%	OUI	Sec	France
Antioxydant : acide ascorbique		0,03%	NON	Sec	NON UE
Ail en pulpe		NA	OUI	Sèche	Espagne
Crépine de porc	Land race, Large white	NA	OUI	Fraîche	France

Date de Création : 22/04/2020

# FICHE TECHNIQUE PATÉ BASQUE

TRADITIONS CHARCUTIÈRES BIO

Date de Révision : 07/03/2024

## TCB0151-01

ZI de Boulazac

Version : V4

Marché lot 24.B11 - Produit 20

Avenue Benoit Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 2/2

LISTE DES ALLERGENES	PRESENCE	ABSENCE	PRESENCE FORTUITE
Gluten et dérivés			X
Crustacés et dérivés			X
Œufs et dérivés	X		
Poissons et dérivés			X
Soja et dérivés			X
Arachides et dérivés			X
Lait et dérivés			X
Fruits à coques et dérivés		X	
Céleri et dérivés			X
Moutarde et dérivés			X
Sésame et dérivés			X
Sulfites et anhydride sulfureux			X
Mollusques et dérivés			X
Lupin et dérivé		X	

CERTIFICATION ET LABEL							
Produit certifié par :	FRBIO01	Estampille sanitaire :	24 053 002	Label	BIO	N° intrastat :	124658

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g							
Kcal	KJ	Lipides	Dont Ac. Gras	Glucides	Dont sucres	Protéines	Sel
225,1	941	18,9	7,4	1,8	0,4	14,3	1,5

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	
Recherche Listeria Mono	Absence dans 25 grs
E.coli	Inférieur à 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase +	Inférieur à 100 ufc/g
ASR à 37°C	Inférieur à 40 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 grs

QUALITE	
OGM	Ne contient pas d'OGM, conformément à la réglementation (CE) 1829/2003 et (CE) 2018/848
Ionisation	Produit non ionisé, conformément à la directive (CE) 1999/2 et au règlement (CE) 1169/2011

INFORMATION POUR LE COMMERCE	
DLC à partir de la fabrication	40 jours
Durée de conservation après ouverture	jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit cuit à conserver entre 0°C et 4°C
Conseil d'utilisation	A consommer froid A consommer rapidement après ouverture

Je déclare que le produit susvisé est conforme aux dispositions du règlement BIO (CE) 2018/848.  
 Je m'engage à informer immédiatement mon client et son organisme/autorité de contrôle en cas de retrait ou de modification de la présente déclaration, ou si des informations nouvelles venaient à compromettre son exactitude.  
 J'autorise l'autorité ou l'organisme de contrôle dont relève mon client à vérifier l'exactitude de la présente déclaration et, le cas échéant, à prélever des échantillons en vue d'une analyse.  
 J'accepte également que cette tâche soit réalisée par une institution indépendante désignée par écrit par l'organisme de contrôle.