## Spécification du produit



## Capitole au foie gras

| 1 Informations générales                          |   |
|---|---|
| Référence   | 70884   |
| Désignation conformément à la réglementation INCO | 24 bouchées apéritives composées d'un biscuit (27.8%) aux amandes et aux noisettes, d'une couche (46.3%) de crème au bloc de foie gras de canard avec des inclusions de cranberries et de graines de courge, d'une couche de gelée (24.2%) à l'abricot et d'un déco de graines (1.5%), surgelées. |
| Pays de production                                | France  |
| Code douanier                                     | 16022010  |
| Numéro EAN  | 03604380708845  |
| ☐ Végétalien                                      |   |

Végétarien

Oeufs Plein air

Estampille sanitaire : FR 62.014.001 CE

Nouvelle spécification

Remplace la spécification du:

Première D.D.M. concernée: 15.01.2026

#### 2 Logo de la marque



### 3 Description du produit

#### 3.1 Etat du produit

| Etat d | u produit                  |
|--------|----------------------------|
|        | produit PR (cru)           |
|        | Produit PP (prépoussé)     |
|        | Produit PC (précuit)       |
| ×      | Produit PS (prêt à servir) |
|        | Autres                     |
|        | Frais                      |
| ×      | Surgelé                    |
|        | Ambiant                    |





# Coup de pates S.A.S. Spécification du produit



### 3.2 Manipulation produit

| Conditions de transport et stockage:              |                        | -18 °C            |            |       |
|---|------------------------|-------------------|------------|-------|
|   | Ne pas recongel        | er un produit déc | ongelé!    |       |
| DDM à partir de la date de production:            |                        | 12 mois           |            |       |
| (en respectant les conditions de stockage)        |                        |                   |            |       |
| Durée de vie recommandée pour les produits cuits: |                        | 4,0 heures        | <b>∡</b> à | 0/4°C |
|   |                        | Remarque:         | ·          |       |
| Instructions de décongélation:                    | Durée de décongélation | 3h                | <b>x</b> à | 4 °C  |

## 3.3 Paramètres physiques et chimiques

| Paramètre       | Unité de mesure | Valeur cible | Limite supérieure | Limite inférieure |
|-----------------|-----------------|--------------|-------------------|-------------------|
| Poids par pièce | g               | 12           | 15                | 12                |
| Longueur        | mm              | 25           | 28                | 22                |
| Largeur         | mm              | 25           | 27.7              | 21.7              |
| Hauteur         | mm              | 22           | 23                | 17                |

## Spécification du produit



### 3.4 Emballages et dimensions

| Palette:                | Cartons par palette:   | 396                   |
|-------------------------|--|-----------------------|
|                         | Couches par palette:   | 33                    |
|                         | Cartons par couche:  | 12                    |
|                         | Hauteur de palette, palette incl. [mm]:                                    | 1900                  |
|                         | Poids brut total palette, palette incl. [kg]:                              | Ca. 149               |
|                         | Pallet Type:   | EUR                   |
| Carton:                 | Dimensions extérieures LxIxh [mm]:   | 301 x 258 x 51        |
|                         | Poids [g]:   | 79,0                  |
|                         | Nombre de pièces dans le carton [pce]:                                     | 24                    |
|                         | poids net carton:  | 288                   |
| Produit emballé:        | Atmosphère modifiée:   | 0                     |
|                         | Apte à la cuisson, sans effet nocif sur le produit ou santé:               | 0                     |
|                         | Apte au passage au microonde, sans effet nocif sur le produit et la santé: | 0                     |
| Plateau:                | Dimensions [mm]:   | 268 x 175 x 20        |
|                         | Poids par plateau [g]:   | 52,0                  |
|                         | Nombre de plateaux dans le carton:   | 1                     |
|                         | Matériau:  | film noir métallisé   |
| Film:                   | Dimensions [mm]:   | 268 x 175 x 20        |
|                         | Poids par film [g]:  | 2,0                   |
|                         | Nombre de films dans le carton:  | 1                     |
|                         | Film fermé:  | Oui                   |
|                         | Type/moyen de fermeture:   | Scellé/soudé          |
|                         | Matériau:  | Plastique polyoléfine |
| Additional Information: | Individually wrapped?:   | 0                     |

**Autres** 

Pas de données.

# Coup de pates S.A.S. Spécification du produit



#### 4 Composition

#### 4.1 Déclaration des ingrédients

#### Ingrédients:

bloc de foie gras 27.7% (foie gras de canard, eau, sel, Armagnac (Armagnac, sel), porto (porto, sel), poivre, sucre, antioxydant E301, conservateur E250), purée d'abricot 11.9% (abricots, antioxydant E300), beurre (LAIT), farine de BLÉ (GLUTEN de BLÉ, farine de BLE malté), crème liquide (crème (LAIT), stabilisant E407), eau, cranberrie (cranberries, sucre, eau, huile de tournesol), graines de courge torréfiée, sucre, OEUF liquide, cassonade, NOISETTES grillées 1.4%, amandes blanchies grillées 1.4%, graines de millet, jus de citron jaune à base de concentré, miel, farine d'orge maltée torréfiée, gélifiant E440, vinaigre balsamique de Modène (vinaigre de vin, moût de raisin cuit), graine de cranberrie, SÉSAME noir, sel, persil déshydraté, antioxydant E300, concentré de curcuma, concentré de paprika, concentré de carotte, MÉLANGE 5 BAIES.

Site de fabrication certifié GFSI

Le produit peut contenir des traces de autres fruits à coques, céleri, crustacés, lupins, mollusques, moutarde, poisson, soja, sulfite.

#### 4.2 Autres ingrédients

| Ingrédient                              | Contenu oui / non  |     | Si oui, % dans le produit fini |       |
|---|--|-----|--------------------------------|-------|
| Alcool                                  | Le produit contient-il de l'alcool (même non obligatoire à déclarer) ? |     |                                |       |
|   | ☐ Oui 🗷  | Non | Si oui, combien vol.%?         |       |
| Matière grasse végétale                 | Oui 🗷  | Non |                                |       |
| Matière grasse laitière                 | 🗷 Oui 🔲  | Non |                                | 11.56 |
| Farine de blé                           | X Oui  | Non |                                | 9.38  |
| Lactose                                 | Oui 🗷  | Non |                                |       |
| Produits carnés ou dérivés (gélatines,) | X Oui  | Non |                                | 27.7  |
| Dérivés du porc                         | ☐ Oui 🗷  | Non |                                |       |
| Sel                                     | 🗷 Oui 🔲  | Non |                                | 0,55  |
| Huile de palme                          | Oui 🗷  | Non |                                |       |

## Spécification du produit



### 4.3 Déclaration des allergènes

Utilisation d'ingrédients à potentiel allergène

| Catágorio  | Identification Utilisé dans le produit selon: |        | Type, désignation exacte (ex. farine de blé, lait, etc.) |     |   |
|--|---|--------|--|-----|---|
| Catégorie  | Directives<br>UE                              | Traces | Oui  | Non | (ox. raims de sie, raix, etc.)                                      |
| Lait<br>et produits dérivés  | Х   |        | ×  |     | beurre, crème   |
| Oeufs<br>et produits dérivés   | Х   |        | ×  |     | oeufs   |
| Soja<br>et produits dérivés  | Х   | ×      |  |     |   |
| Céréales contenant du gluten<br>Blé, seigle, orge, avoine, épeautre,<br>kamut et autres variétés hybrides  | X   |        | ×  |     | farine de blé, farine de blé malté,<br>farine d'orge, gluten de blé |
| Poissons<br>et produits dérivés  | Х   | ×      |  |     |   |
| Crustacés<br>et produits dérivés   | Х   | ×      |  |     |   |
| Mollusques<br>et produits dérivés  | X   | ×      |  |     |   |
| Fruits à coque<br>Amandes, noisettes, noix, noix de<br>cajou, noix de pécan, noix du Brésil,<br>pistaches, noix de Macadamia ou du<br>Queensland et produits dérivés | X   |        | ×  |     | amandes<br>Peut contenir des traces de fruits à<br>coque            |
| Arachides et produits dérivés  | Х   |        |  | ×   |   |
| Graines de sésame<br>et produits dérivés   | Х   |        | ×  |     | sésame  |
| Sulfites (E220 - E228)<br>dont la teneur dépasse 10 mg/kg ou 10<br>ml/l et les produits dérivés  | Х   | ×      |  |     |   |
| Céleri<br>et produits dérivés  | Х   | ×      |  |     |   |
| Lupin<br>et produits dérivés   | Х   | ×      |  |     |   |
| Moutarde et produits dérivés   | X   | ×      |  |     |   |

## Spécification du produit



#### 5 Information nutritionnelle

Conformément à (UE) n°1169/2011

| Valeurs no<br>pour 100g | utritionnelles<br>J        |          |
|-------------------------|----------------------------|----------|
| Energie:                |                            | 1655 kJ  |
|                         |                            | 399 kcal |
| Matière gi              | rasse                      | 31.0 g   |
| dont                    | acides gras saturés:       | 16.0 g   |
| ac                      | ides gras mono-insaturés:  |          |
| а                       | cides gras poly-insaturés: |          |
| Glucides:               |                            | 24.0 g   |
| dont                    | sucres:                    | 12.0 g   |
| Fibres:                 |                            |          |
| Protéines:              |                            | 5.7 g    |
| Sel:                    |                            | 0.6 g    |

| 6 Irradiation / Acides gras | 6 I | cides aras trar | าร |
|-----------------------------|-----|-----------------|----|
|-----------------------------|-----|-----------------|----|

| Le produit a t-il été traité avec un rayonnement ionisant ?                                | Oui | × Non        |
|--|-----|--------------|
| Le produit fini contient-il des ingrédients qui ont été traités par rayonnement ionisant ? | Oui | <b>⋉</b> Non |
| Le produit contient-il des acides gras trans artificiels ?                                 | Non |              |
| Quantité   |     |              |

#### 7 Autres ingrédients

| Le produit fini a-t-il été traité avec des nanotechnologies? | Oui | <b>▼</b> Non |
|--|-----|--------------|
| Le produit fini contient-il des ingrédients OGM?             | Oui | × Non        |

#### 8 Etiquette



When the state of the state of