

# FICHE TECHNIQUE - LE DOMAINE DE BEAUVOIR

220203C1

Date : 17/10/2018

Crèmeux de Canard au Porto assiette 3.300 kg

## DESCRIPTION DU PRODUIT



Référence : 220203

Code douanier : 16022010

Dénomination légale : Crèmeux de Canard au Porto

EAN 13 : 3496792202031

DLC commerciale (Jours) :

32

Poids Net : 3,300 KG

Unité(s)/Carton 1

Description :

1

### Liste des ingrédients :

Ingrédients : gras de porc, canard 25% (foie maigre de canard 20%, graisse de canard), eau, foie de volaille, amidon modifié de maïs, acidifiants : E326 E261, dextrose de blé, Porto 1%, farine de riz, conservateur : sel nitrité, protéines de SOJA, arômes naturels, fibre de BLE, plantes aromatiques, épices, antioxydants : E316, E300 E301. Viandes origines France et UE.

Décor : gelée (gélatine porcine, épaississant : E407, acidifiant : E331, colorant : E150a, conservateur : E202), abricots, laurier, cerises, poivre.

Allergène :	Gluten, Soja
dont traces de :	Oeufs, Lait, Fruits à coques, Moutarde
Allergènes atelier :	Atelier transformant gluten, soja, oeuf, lait, moutarde, fruits à coque.
Origine Matière 1ère :	France / UE <span style="float: right;">Transformé en France</span>
Statut ionisation :	Produit non ionisé et non issu de produit ionisé <span style="float: right;">Statut OGM Sans ingrédients génétiquement modifiés</span>

Schéma de production : Contrôles matières premières Préparation, échafaudage, cutterage, dosage, cuisson, décoration, conditionnement, stockage magasin, expédition.

Conditions de stockage : A conserver à 0-4°C avec les protections

T° Stockage : 0-4°C N° d'agrément : FR 17 465 003 CE Code EMB : 17347 D

Mention spéciale Client :

Mention spéciale (ART CLI) :

## LOGISTIQUE ET PALETISATION

### Caractéristiques PRODUITS

Volume net	5,48386 L
Poids Net	3,3 kg
Poids Brut	3,9 kg
Longueur	254 mm
Largeur	254 mm
Hauteur	85 mm
Diamètre	mm
Gencod ean 13	3496792202031

### Caractéristiques COLIS

Volume net	9,737784 L
Poids Net	3,3 kg
Poids Brut	4,144 kg
Longueur	278 mm
Largeur	278 mm
Hauteur	126 mm
Gencod ean 14	03496790502362
Nb produit	1
Nb colis / rangée	8

### Caractéristiques PALETTE

Volume net	1353,6 L
Poids Net	264 kg
Poids brut	356,52 kg
Longueur	1200 mm
Largeur	800 mm
Hauteur	1410 mm
Gencod	
Nb rangée/palette	10
Nb produit	80
Nb Colis	80

## ANALYSES

### Microbiologie à DLC pour 100g

Microorganismes 30°C	< 1 000 000
Escherichia coli	<10
Clostridium perfringens	<30
Salmonella	Absence 25gr
Listéria	Absence 25gr

### Physico-chimique

HPDA	<78%
Lipides / HPDA	<40%
Collagène/Protéine	<25%
SST / HPDA	<2%
Amidon / HPDA	<3%

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique 1	335 KJ
Valeur énergétique 2	1384 Kcal
Matières grasses	32,0 g
dont acides gras saturés	12,0 g
Glucides	5,9 g
dont sucres	4,2 g
Protéines	8,7 g
Sel	1,4 g
Fibres totales	0,0 g

Document commercial sujet à modification. Les présentes spécifications sont données à titre d'information et n'ont aucune valeur contractuelle.

MILCO S.A.S - 2 rue des Vieilles Fées ZA de Moulineau 17400 La Vergne Tel : 05.46.59.20.20 Fax : 05.46.59.20.29

Courriel : commercial@milcosas.fr - internet : www.milcosas.fr