

FICHE TECHNIQUE - LE DOMAINE DE BEAUVOIR

365467C2

Date : 17/10/2018

Confit de Canard Faience ILGO 2.650 kg

DESCRIPTION DU PRODUIT

Référence : 365467

Code douanier : 16024919

Dénomination légale : Confit de Foie maigre de Canard

EAN 13 : 3496793654679

DLC commerciale (Jours) :

32

Poids Net : 2,650 KG

Unité(s)/Carton 2

Description :

Liste des ingrédients :

Porc Origine France - Ingrédients : gorge de porc, foie maigre de canard 23%, foie de poulet, graisse de canard, conservateur : sel nitrité, Brandy, acidifiants : E326 E261, stabilisant: E450, E452, E451, ail en poudre, épices, sucre, dextrose de blé, antioxydants: E301 E300. Viandes origine France et UE.

Décor : Décor: Gelée (gélatine porcine, épaississant: E407, acidifiant: E331, colorant E150a, conservateur: E202).

Allergène :

dont traces de : Gluten, Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coques, Moutarde

Allergènes atelier : Atelier transformant gluten, soja, oeuf, lait, moutarde, fruits à coque.

Origine Matière 1ère : France / UE

Transformé en France

Statut ionisation : Produit non ionisé et non issu de produit ionisé

Statut OGM

Sans ingrédients génétiquement modifiés

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 | 4,311068 | L |
| Poids Net | 2,65 | kg |
| Poids Brut | 4,3 | kg |
| Longueur | 271 | mm |
| Largeur | 164 | mm |
| Hauteur | 97 | mm |
| Diamètre | | mm |
| Gencod ean 13 | 3496793654679 | |

Caractéristiques COLIS

| | | |
|-------------------|----------------|----|
| Volume net | 16,246464 | L |
| Poids Net | 5,3 | kg |
| Poids Brut | 8,914 | kg |
| Longueur | 368 | mm |
| Largeur | 283 | mm |
| Hauteur | 156 | mm |
| Gencod ean 14 | 03496790510701 | |
| Nb produit | 2 | |
| Nb colis / rangée | 8 | |

Caractéristiques PALETTE

| | | |
|-------------------|--------|----|
| Volume net | 1641,6 | L |
| Poids Net | 424 | kg |
| Poids brut | 738,12 | kg |
| Longueur | 1200 | mm |
| Largeur | 800 | mm |
| Hauteur | 1710 | mm |
| Gencod | | |
| Nb rangée/palette | 10 | |
| Nb produit | 160 | |
| Nb Colis | 80 | |

ANALYSES

Microbiologie à DLC pour 100g

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

Physico-chimique

| | |
|--------------------|------|
| HPDA | <76% |
| Lipides / HPDA | <50% |
| Collagène/Protéine | <20% |
| SST / HPDA | <3% |
| Amidon / HPDA | NA |

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

| | |
|--------------------------|-----------|
| Valeur énergétique 1 | 358 KJ |
| Valeur énergétique 2 | 1480 Kcal |
| Matières grasses | 30,0 g |
| dont acides gras saturés | 11,0 g |
| Glucides | 7,9 g |
| dont sucres | 0,0 g |
| Protéines | 14,0 g |
| Sel | 1,7 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