

Fiche Technique Produit - Bloc De Foie Gras de Canard 30 % Morceaux MI-CUIT/SEMI-CONSERVE/ boîte 1000 G

Qualité:

FSSC 22000, Certification scheme for food safety systems including ISO 22000:2005, ISO22002-1:2009 and additional FSSC22000 requirements

Procès de fabrication :

Assaisonnement du foie gras / passage en micro - cutter / rajout de morceaux entiers de foie gras, remplissage des boîtes / Sertissage / Stérilisation / Contrôle des produits finis / Conditionnement en barquettes filmées / Expédition



Produit	Composition	Conservation	Conditionnement	Description - Marque	Code produit
Bloc de Foie Gras de Canard, mi-cuit, 30 % morceaux	Foie Gras de Canard, morceaux de foie gras de canard 30%, eau, armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium	0 a + 4 degrés celsius	Boîte, semi-conserve	L'Artisandier	BFGCM1000

Valeurs énergétiques nutritionnelles moyennes pour 100 g		Poids /conditionnement	Ingrédients
Valeur énergétique	2041 kJ - 495kcal	Format :boite ronde Poids net: 1000 G	-Foie Gras de Canard - eau, armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium
Matières grasses	51 g		
dont acides gras saturés	18.3g		
Glucides	3.5g		
dont sucres	0.8g		
Protéines	5.5g		
Sel	1.8g		

Logistique	Palettisation	Gencod	Poids net	Poids brut	Dimensions L*L*H en cm
Boîte	boîte 1000g	3800142445120	1 kg	1.083 kg	15.5*15.5*25
Barquette	12boîtes / barquette	3800142446127	12 kg	13 kg	17*47*25
Palette	72 barquettes /palette 864 boîtes / palette	3800142447124	864 kg	936kg	120*80*75

Analyses physico-chimiques	Analyses microbiologiques	Caractéristiques organoleptiques	
Étanchéité des boîtes par contrôle des sertis	Test de stabilité: incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours, mesure des variations de pH	Aspect	bloc de foie gras de canard caractéristique du foie gras
		Couleur	
		Texture	pâte
		Odeur et saveur	odeur caractéristique de foie gras de canard

D.L.U.O	Dure de vie
Délai /a compter de la fabrication	730 jours
Délai minimum a l'arrivée sur entrepôt	570 jours
Expression DATE	ex: 28.08.2020
Incrémentation	jour
Mot de marquage	jet d'encre
Localisation de marquage	couvercle supérieur

OGM : Absence (selon directive 1829 et 1830/2003/ce)

IONISATION : Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097

Allergènes majeurs: Aucun signalé

Conseils de dégustation: Placez votre Foie Gras au réfrigérateur quelques heures avant de le sortir. Sortez-le environ 15 mn avant de le déguster afin qu'il soit frais mais non glacé. Vous pouvez l'accompagner avec de pain de campagne ou de toasts.



Pays d'origine: Bulgarie, n° d'agrément sanitaire: BG 0202074

Raison sociale de fabricant: VAT BG201696783