

*Fiche Technique Produit Bloc De Foie Gras de Canard 30 % Morceaux
Mi-cuit/semi-conservé / boîte "Vendôme" 400 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



Logistique	Palettisation	Gencod	Poids net	Poids brut	Dimensions L*L*H en cm
Boîte	400 g	3800142445113	0.4 kg	0.5 kg	7*7*14
Barquette	12 boîtes/barquette	38001424461110	4.8 kg	6 kg	23*31*11
Palette	156 barquettes / palette 1872 boîtes / palette 13 couches / palette	3800142447117	748.8 kg	936kg	120*80*75

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 à + 4 degrés Celsius	Boîte, semi-conservé	L'Artisandier	BFGCM400

Valeurs énergétiques nutritionnelles moyennes pour 100 g	Poids /conditionnement	Ingrédients
Valeur énergétique 2041 kJ - 495kcal	Format: boîte « Vendôme » ronde Poids net: 400 G	Foie Gras de Canard Eau, armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium
Matières grasses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Protéines Sel	51 g 18.3g 3.5g 0.8g 5.5g 1.8g	

Fiche Technique Produit

Bloc De Foie Gras de Canard 30 % Morceaux
Mi-cuit/semi-conservé / boîte "Vendôme" 400 g

Analyses physico-chimiques	Analyses microbiologiques	Caractéristiques organoleptiques	
Etanchéité des boîtes par contrôle des sertis Poids net : 200g, 350g, 400g, 1000g	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 mi-cuit
		Couleur	caractéristique du foie gras
		Texture	pâte + morceaux
		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 à 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