

Fiche Technique Produit - CUISSSES DE CANARD CRUES CONGEELEES

Qualité:

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

Procès de Fabrication :

Decoupe des cuisses, comditionement et congelation .Contrôle des produits finis / Etiquetage / Expédition

Produit	Composition	Conservation	Conditionnement	Description - Marque	Code produit
Cuisses de canard crues	Cuisses de Canard Crues	-18 C	Film pvc, carton	L'Artisandier	CCCR

Poids / Contenance	Ingrédients
Calibres :200-300 g,300-350 g,350-400 g,400+	Cuisses de Canard Crues Congelees



Logistique	Palettisation	Gencod	Poids net	Poids brut	Dimensions L*L*H en cm
Carton 10 kg Palette	carton 50 cartons /palette	3800142446424 3800142447421	10 kg 500 kg	10.850 kg 550 kg	40*60*12 120*80*150

Analyses physico-chimiques	Analyses microbiologiques	Caractéristiques organoleptiques	
Contrôle de l'aspect, découpe et emballage	Analyses microbiologiques complètes pendant toute la DLUO de chaque lot	Aspect	Cuisse de canard entière avec os
		Couleur	Jaune clair à Jaune Crème
		Texture	Caractéristique de la viande de canard crue
		Odeur et saveur	Odeur caractéristique du canard

D.L.U.O	Dure de vie
Délai /a compter de la fabrication	540 jours
Délai minimum a l'arrivée sur entrepôt	470 jours
Expression DATE	ex: 31.03.2018
Incrémentation	jour
Mot de marquage	Etiquette
Localisation de marquage	Sur le carton

Valeurs énergétiques nutritionnelles moyennes		
	Pour 100 g	Pour 1 cuisse (environ 160g)
Valeur énergétique	1363 kJ - 326 kcal	2111 kJ - 505 kcal
Matières grasses	30 g	46.5 g
dont acides gras saturés	10 g	15.5 g
Glucides	1 g	1.55 g
dont sucres	0.5 g	0.8 g
Protéines	13 g	20.1 g
Sel	1.7 g	2.6 g

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

IONISATION : Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097

Allergènes majeurs: Aucun signalé

Conseils de dégustation: Une fois les cuisses décongelées elles sont idéales à nombreuses applications culinaires.



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

Raison sociale de fabricant: VAT BG201696783

Page 2/2