

Fiche Technique Produit - Escalopes de Foie Gras de Canard Surgelées

Qualité:

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

Procès de fabrication : Eviseration a chaud du foie gras, refroidissement a temperature controlee, eveinage et categorisation des foies, decoupe en escalopes, Surgelation IQF, .Emballage en poches alu de 1 kg. / Etiquetage / Conditionnement en cartons/ Expédition



Logistique	Palettisation	Gencod	Poids net	Poids brut	Dimensions L*L*H en cm
Escalopes de Foie Gras de Canard Cru surgelées	Pieces calibrees en poche alu de 1kg: 20/40G,40/60G,60/80G	3800142445236			
cartons	5 poches de 1 kg/carton	3800142446233	5.0kg	5.820 kg	60 x 40 x 12
palette	60 cartons / palette 15 couches de 4 cartons/palette	380014244723	300kg	350kg	120*80* 100

Produit	Composition	Conservation	Conditionnement	Description - Marque	Code produit
Escalopes de Foie Gras de Canard	Foie gras de canard	- 18 degres C	Poche aluminium	L'Artisandier	EFGCSIQF

Valeurs énergétiques nutritionnelles moyennes pour 100 g		Poids /conditionnement	Ingrédients
Valeur énergétique	2347 kJ - 570kcal	Format: poche alu Poids net: 1 kg	-Foie Gras de Canard
Matières grasses	59,2 g		
dont acides gras satures	25.7g		
Glucides	2.5g		
dont sucres	1.5g		
Protéines	6.8g		
Sel	0,10g		

Analyses physico-chimiques	Analyses microbiologiques	Caractéristiques organoleptiques	
Contrôle des soudures et aspect de l'emballage	Analyses microbiologiques complètes pendant toute la DLUO de chaque lot	Aspect	foie gras de canard
		Couleur	caractéristique du foie gras
		Texture	Foie gras de canard cru
		Odeur et saveur	odeur caractéristique de foie gras de canard

D.L.U.O	Dure de vie
Délai /a compter de la fabrication	540jours
Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt	490 jours
Expression DATE	ex: 28.07.2019
Incrémentation	jour
Mot de marquage	Etiquette individuelle
Localisation de marquage	Sur la poche alu

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

IONISATION : Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097

Allergènes majeurs: Aucun signalé

Conseils de préparation: Salez et poivrez les escalopes et mettez les dans une poêle très chaude, sans matière grasse. Faites-les saisir 30 secondes sur chaque face, puis terminez la cuisson 2 minutes à feu doux sur chaque face.



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

Raison sociale de fabricant: VAT BG201696783