

Fiche Technique Produit -Bloc De Foie Gras de Canard CONSERVE boite "Vendome" 200 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 /., remplissage des boites / Sertissage / Stérilisation / Contrôle des produits finis / Conditionnement en barquettes filmées / Expédition



Logistique	Palettisation	Gencod	Poids net	Poids brut	Dimensions L*L*H en cm
Boite	200 G	3800142445021	0.2 kg	0.22 kg	7.3*7.3*7.0
Barquette	12boites/barquette 240 barquettes /palette	3800142446028	2.4 kg	2.7kg	23*31*7.2
Palette	2880 boites / palette	380014244702	576 kg	650 g	120*80*75

Produit	Composition	Conservation	Conditionnement	Description - Marque	Code produit
Bloc de Foie Gras de Canard, conserve, boite « Vendome » 150 G	Foie Gras de Canard,, eau, armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium	Température ambiante	Boite ronde conserve	L'Artisandier	BFGC200

Valeurs énergétiques nutritionnelles moyennes pour 100 g	Poids /conditionnement	Ingrédients
Valeur énergétique	Format : boite « Vendome » ronde Poids net: 150g	-Foie Gras de Canard - eau, armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium
Matières grasses	49.2 g	
dont acides gras saturés	19.9g	
Glucides	2.1g	
dont sucres	1.9g	
Protéines	6g	
Sel	1.1g	

Analyses physico-chimiques	Analyses microbiologiques	Caractéristiques organoleptiques	
Etanchéité des boites 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
		Couleur	caractéristique du foie gras
		Texture	pate
		Odeur et saveur	odeur caractéristique de foie gras de canard

D.L.U.O	Dure de vie
Délai /à compter de la fabrication	1460 jours
Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt	1095 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