

Fiche Technique Produit - Foie Gras de Canard Entier en Verrine 180 g Conserve

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 , remplissage des bocaux , Stérilisation / Contrôle des produits finis / Conditionnement en barquettes filmées / Expédition



Logistique	Palettisation	Gencod	Poids net	Poids brut	Dimensions L*L*H en cm
Bocal en Verrine	180g	3800142445144	0.180kg	0.400kg	7.5*7.5=0*8
barquette	- 12 bocaux en barquettes filmées	3800142446141	2.16kg	4.8 kg	23 x 31 x 10
palette	- 1440 bocaux / palette - 120 barquettes sur 12 couche/palette	3800142447148	259.2 kg	560 kg	120*80* 100

Produit	Composition	Conservation	Conditionnement	Description - Marque	Code produit
Foie Gras de Canard Entier, conserve, bocal en verrine 180 g	Foie gras de canard Eau, l, Armagnac, sel, sucre, poivre, antioxygène : acide ascorbique ; conservateur : nitrite de sodium	Température ambiante	Bocal en verrine rond conserve	L'Artisandier	FGEV180

Valeurs énergétiques nutritionnelles moyennes pour 100 g	Poids /conditionnement	Ingrédients
Valeur énergétique	Format: bocal en verrine Poids net: 180G	-Foie Gras de Canard - eau, armagnac, sel, sucre, poivre, antioxygène : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium
Matières grasses	57 g	
dont acides gras saturés	25g	
Glucides	1.5g	
dont sucres	0.9g	
Protéines	6.5g	
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	foie gras de canard
		Couleur	caractéristique du foie gras
		Texture	Foie gras de canard entier
		Odeur et saveur	odeur caractéristique de foie gras de canard

D.L.U.O	Dure de vie
Délai /a compter de la fabrication	1460 jours
Délai minimum à l'arrivée sur entrepôt	1095 jours
Expression DATE	ex: 28.07.2021
Incrémentation	jour
Mot de marquage	jet d'encre
Localisation de marquage	Au fond du bocal

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

