

Fiche Technique Produit- Cassoulet au Confit de Canard

Qualité:

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

Procès de Fabrication :

Assaisonnement des manchons de canard/
cuisson a cœur dans la graisse de canard/
conditionnement avec ajout de graisse de canard, de la charcuterie et des haricots blancs, sauce / Sertissage / Stérilisation / Contrôle des produits finis / Etiquetage / Expédition

Produit	Composition	Conservation	Conditionnement	Description - Marque	Code produit
Cassoulet au confit de Canard	Manchons de canard avec peau, sans amas de sang, Graisse de canard, viande desossee de canard, charcuterie, haricots blanc sauce cuisee(eau,concentre de tomate,sel,graisse de canard,ail,pivre)	Température ambiante	Boite ronde conserve	L'Artisandier	CCC1350

Poids / Contenance	Ingrédients
Contenance: 1350 ml Poids net: 1215 g	- Manchons de canard avec peau, -Charcuterie et viande de canard - Graisse de canard, viande desossee, charcuterie, haricots blanc - sauce cuisee(eau,concentre de tomate,sel,graisse de canard,ail,pivre)



Logistique	Palettisation	Gencod	Poids net	Poids brut	Dimensions L*L*H en cm
Boite	boite 1350	3800142445175	1.215kg	1.75 kg	15.5*15.5*8.7
Barquette	6 boites / barquette	3800142446172	7.29 kg	10.50kg	16*47*19
Palette	66barquettes /palette 11 barquette /couche 6 couches/palette 396 boites / palette	380014244717	481 kg	700 kg	120*80*130

Analyses physico-chimiques	Analyses microbiologiques	Caractéristiques organoleptiques	
Etanchéité des boites par contrôle des serfis	Test de stabilité: incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours, mesure des variations de pH	Aspect	Manchons de canard ,charcuterie,viande desosée de canard
		Couleur	Marron clair à foncé
		Texture	Tendre
		Odeur et saveur	Odeur caractéristique du canard

D.L.U.O	Dure de vie
Délai /a compter de la fabrication	1460 jours
Délai minimum a l'arrivée sur entrepôt	1095 jours
Expression DATE	ex: 31.12.2020
Incrémentation	jour
Mot de marquage	jet d'encre
Localisation de marquage	couvercle supérieur

	Valeurs énergétiques nutritionnelles moyennes pour 100 g
Valeur énergétique	750kJ - 180kcal
Protéines	12.7
Matières grasses	9.3 g
dont acides gras saturés	3.4 g
Glucides	9.9 g
dont sucres	1.3 g
Sel	1. g



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

IONISATION : Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097

Conseils de dégustation: Verser le contenu dans un plat en terre, mettre au four chaud et faire mijoter de 15 a 20 minutes.

Pays d'origine: Bulgarie, n° d'agrément sanitaire: BG 0202074
Raison sociale de fabricant: VAT BG201696783

Page 2/2