

 <small>NOURRIR VOTRE CONFIANCE</small>	FICHE TECHNIQUE	Page 1 / 3
	<i>Gésiers de dinde émincés confits à la graisse de canard</i> 4090490212 ROUGIE Boite métal 4/4 Ronde	01WF05Q0153C
Qualité		

Composition : selon les directives 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE et le règlement 1169/2011

Gésiers de dinde - Graisse de canard - Sel - Conservateur : nitrite de sodium

DLUO minimum garantie départ usine	Température de conservation
540 jours	Ambiante - A conserver dans un endroit frais et sec

Origine / Traçabilité

Gésiers de dinde provenance UE des 15.

Les fabrications sont toutes tracées par jour de fabrication avec identification des entrants.

Estampille(s) sanitaire(s)	FR - 19 031 002 - CE
GENCOD	3161454090492
DUN14	13161454090499

Procédé de fabrication

Salage des *Gésiers* - Pochage des gésiers dans la graisse - Conditionnement en boîte - Jutage - Sertissage des boîtes - Cuisson en autoclave

Caractéristiques physico-chimiques

<input checked="" type="checkbox"/> Poids fixe <input type="checkbox"/> Poids variable	Poids net total: 765 g Poids net égoutté: 425 g
--	--

Critères microbiologiques produit fini : selon paquet hygiène et guides de bonnes pratiques filières

Stabilité des produits soumis à une incubation de 7 jours à 37°C.

Caractéristiques organoleptiques du produit fini

Texture	Ferme
Goût	Caractéristique du gésier de dinde
Odeur	Caractéristique du gésier de dinde

Conseil d'utilisation

Ouvrir la boîte. Dégraisser les gésiers à froid ou après passage au bain marie.
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

 <small>NOURRIR VOTRE CONFIANCE</small>	FICHE TECHNIQUE	Page 2 / 3
	Gésiers de dinde émincés confits à la graisse de canard 4090490212 ROUGIE Boite métal 4/4 Ronde	01WF05Q0153C
Qualité		

Etiquetage : OGM - Ingrédients ionisés - Allergènes				
OGM	Les règlements n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE n'entraînent pas d'étiquetage spécifique du produit.			
Ingrédients ionisés	Absence d'ingrédient ionisé.			
Allergènes Selon les directives : 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE		Présence	Absence	
	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)			X
	Crustacés et produits à base de crustacés			X
	Oeufs et produits à base d'œufs			X
	Poissons et produits à base de poissons			X
	Arachides et produits à base d'arachides			X
	Soja et produits à base de soja			X
	Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)			X
	Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)			X
	Céleri et produits à base de céleri			X
	Moutarde et produits à base de moutarde			X
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			X
	Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂			X
	Lupin et produits à base de lupin			X
Mollusques et produits à base de mollusques			X	

Déclaration nutritionnelle pour 100g	
Energie	1766 kJ 427 kcal
Matières grasses	38 g
dont acides gras saturés	13 g
Glucides	<0,5 g
dont sucres	<0,5 g
Protéines	20 g
Sel	1,4 g

 <small>NOURRIR VOTRE CONFIANCE</small>	FICHE TECHNIQUE	Page 3 / 3
	<i>Gésiers de dinde émincés confits à la graisse de canard</i> 4090490212 ROUGIE Boite métal 4/4 Ronde	01WF05Q0153C
Qualité		

Caractéristiques emballages	
Emballage Iaire : Conditionnements	<u>Conformité aux décrets 2007-766 et 92-631</u> (aptitude au contact alimentaire) : attestation d'alimentarité du fournisseur à disposition <u>Conformité au décret 2007-1467</u> (exigences environnementales) : attestation de conformité du fournisseur à disposition
Emballage IIaire : Etiquettes	<u>Conformité au décret 2007-1467</u> : déclaration de conformité du fournisseur à disposition
Emballage IIIaire Carton d'expédition + couvercle	<u>Conformité au décret 2007-1467</u> : déclaration de conformité du fournisseur à disposition

Colisage et Palettisation			
Dimension pièce	101 x 101 x 118 mm		
Poids net pièce	765 g	Poids brut pièce	847 g
Nombre de pièce par colis	12		
Dimension colis	320 x 217 x 241 mm		
Poids net colis	9 180 g	Poids brut colis	10 444 g
Nombre de colis par couche	12		
Nombre de couches par palette	6		
Nombre de colis par palette	72		
Nombre de pièce par palette	864		
Dimension palette	europ 120 x 80 cm		
Poids net palette	661 kg	Poids brut palette	752 kg