	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Page 1 / 7
	Bloc de foie gras de canard avec morceaux 1022740105 ROUGIE Bloc de foie gras de pato con trozos Boîte métal 5/4 Ronde 1 000g Lata metálica 5/4 Redonda 1 000g	01WFOSQ0153C
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 - **Composición** : según las directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE y el reglamento 1169/2011

**Ingrédients** : foie gras de canard - Morceaux de foie gras de canard 30%- Eau - Armagnac - Sel - Sucre - Poivre - Antioxydant : ascorbate de sodium - Conservateur : nitrite de sodium.

**Ingredientes**: foie gras de pato - Trozos de foie gras de pato 30 %- Agua - Armañac - Sal - Azúcar - Pimienta - **Antioxidante**: ascorbato de sodio - **Conservante**: nitrito de sodio.

<b>DLC minimum garantie départ usine</b> <b>DLC mínima garantizada al salir de fábrica</b>	<b>Température de conservation</b> <b>Temperatura de conservación</b>
365 jours / días	+2°C / +4°C

**Origine / Traçabilité / Origen / Trazabilidad**

Foie gras de canard origine France. / Hígado graso de Pato origen Francia

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

La trazabilidad de los productos se realiza por día de fabricación con identificación de los componentes.

<b>Stampille(s) sanitaire(s)</b> <b>Sello(s) sanitario(s)</b>	FR - 24 520 002 - CE / FR - 65 304 002 - CE
<b>GENCOD</b>	3104541022747
<b>DUN14</b>	13104541022744

**Procédé de fabrication - Procedimiento de fabricación**


Masse réalisée à la cutter - Les morceaux sont éveinés puis assaisonnés - Mélange des deux constituants (masse + morceaux) - Emboîtage par dosage - Sertissage des boîtes - Cuisson en autoclave

Masa realizada con picadora - Los trozos se desvenan y se condimentan - Mezcla de dos componentes (masa + trozos) - Enlatado por dosificación - Sellado de las latas - Cocción en autoclave

**Caractéristiques physico-chimiques**


**Características físico-químicas**

<input checked="" type="checkbox"/> Poids fixe <input type="checkbox"/> Poids variable <input checked="" type="checkbox"/> <b>Peso fijo</b> <input type="checkbox"/> <b>Peso variable</b>	1 000 g
<b>% morceaux / % trozos</b>	30% - Conformité à l'arrêté du 08/04/1994 - <b>Conformidad con la orden del 08/04/1994</b>
<b>HPD</b>	<82 - Conformité à l'arrêté du 08/04/1994 - <b>Conformidad con la orden del 08/04/1994</b>

 <small>NOURRIR VOTRE CONFIANCE</small>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Page 2 / 7
	Bloc de foie gras de canard avec morceaux 1022740105 <b>ROUGIE</b> Bloc de foie gras de pato con trozos Boîte métal 5/4 Ronde 1 000g Lata metálica 5/4 Redonda 1 000g	01WFOSQ0153C
Qualité		

**Critères microbiologiques produit fini** : selon paquet hygiène, guide de bonnes pratiques et critères FCD  
**Criterios microbiológicos del producto acabado**: según paquete de higiene, guía de buenas prácticas y criterios FCD

	Ufc /g
Micro-organismes aérobies 30°C Microorganismos aerobios 30 °C	< 1 000
Anaérobies sulfite réducteurs 37°C Anaerobios sulfito-reductores 37 °C	< 1

 <small>NOURRIR VOTRE CONFIANCE</small>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Page 3 / 7
	Bloc de foie gras de canard avec morceaux 1022740105 ROUGIE Bloc de foie gras de pato con trozos Boîte métal 5/4 Ronde 1 000g Lata metálica 5/4 Redonda 1 000g	01WFOSQ0153C
Qualité		

#### Caractéristiques organoleptiques du produit fini

#### Características organolépticas del producto terminado

Aspect Aspecto	Emulsion de couleur beige avec présence de morceaux de foie gras de canard de couleur beige rosée, présence possible de graisse de couleur jaune Emulsión de color beige con presencia de trozos de foie gras de pato color beige rosado, posible presencia de grasa de color amarillo
Texture Textura	Emulsion moelleuse et fondante et morceaux ferme et fondant Emulsión esponjosa y fundente con trozos firmes y fundentes
Goût Sabor	Caractéristique du foie gras de canard Característico del foie gras de pato
Odeur Olor	Caractéristique du foie gras de canard Característico del foie gras de pato


#### Conseil d'utilisation / Consejos de utilización

Servir à une température comprise entre +8°C et + 12°C. Ouvrir la boîte des deux côtés et démouler votre bloc de foie gras en poussant sur l'un des couvercles. Trancher le produit à l'aide d'un couteau préalablement trempé dans l'eau chaude. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.


Servir a una temperatura comprendida entre +8 °C y + 12 °C. Abrir la lata por los dos lados y desmoldar el bloc de foie gras presionando sobre una de las tapas. Cortar el producto con ayuda de un cuchillo previamente templado con agua caliente. Una vez abierto, consérvese en el frigorífico y consumir con rapidez.

#### Déclaration nutritionnelle pour 100g - Valores nutricionales por 100 g


<b>Energie</b> Energía	2011 kJ / 488 kcal
<b>Matières grasses</b> Materias grasas	50 g
<b>dont acides gras saturés</b> de las cuales, ácidos grasos saturados	21 g
<b>Glucides</b> Glúcidos	3,1 g
<b>dont sucres</b> de los cuales, azúcares	0,9 g
<b>Protéines</b> Proteínas	6,0 g
<b>Sel</b> Sal	1,1 g

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Page 4 / 7
	Bloc de foie gras de canard avec morceaux 1022740105 ROUGIE Bloc de foie gras de pato con trozos Boîte métal 5/4 Ronde 1 000g Lata metálica 5/4 Redonda 1 000g	01WFOSQ0153C
Qualité		


<b>Etiquetage : OGM - Ingrédients ionisés - Allergènes</b> <b>Etiquetado: OGM - Ingredientes ionizados - Alérgenos</b>				
<b>OGM</b> OGM	Les règlements n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE n'entraînent pas d'étiquetage spécifique du produit. Los reglamentos n° 1829/2003/CE y 1830/2003/CE no exigen un etiquetado específico del producto			
<b>Ingrédients ionisés</b> Ingredientes ionizados	Absence d'ingrédient ionisé. Ausencia de ingredientes ionizados			
<b>Allergènes</b> Selon les directives : 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE  <b>Alérgenos</b> Según las directivas: 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE y 2007/68/CE		<b>Présence</b> Presencia	<b>Absence</b> Ausencia	
	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) Cereales con gluten y productos elaborados con cereales que contengan gluten (trigo, candeal, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas)			X
	Crustacés et produits à base de crustacés Crustáceos y productos elaborados con crustáceos			X
	Œufs et produits à base d'œufs Huevos y productos elaborados con huevos			X
	Poissons et produits à base de poissons Pescado y productos elaborados con pescado			X
	Arachides et produits à base d'arachides Cacahuètes y productos elaborados con cacahuètes			X
	Soja et produits à base de soja Soya and soya based products			X
	Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait) Leche, productos lácteos y derivados (incluidas la lactosa y las proteínas de leche)			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) Frutos secos y productos derivados (almendra, avellana, nuez, anacardo, nuez pacana, nuez de Brasil, pistacho, nuez de macadamia y otros frutos secos que pudiera conocer)			X
Céleri et produits à base de céleri Apio y productos elaborados con apio			X	

 <small>NOURRIR VOTRE CONFIANCE</small>	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Page 5 / 7
	Bloc de foie gras de canard avec morceaux 1022740105 ROUGIE Bloc de foie gras de pato con trozos Boîte métal 5/4 Ronde 1 000g Lata metálica 5/4 Redonda 1 000g	01WFOSQ0153C
Qualité		

	Moutarde et produits à base de moutarde <i>Mostaza y productos elaborados con mostaza</i>		X
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame <i>Semillas de sésamo y productos elaborados con semillas de sésamo</i>		X
	Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub> <i>Sulfitos y dióxido de azufre en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresadas en SO<sub>2</sub></i>		X
	Lupin et produits à base de lupin <i>Lúpulo y productos elaborados con lúpulo</i>		X
	Mollusques et produits à base de mollusques <i>Molluscs and molluscs based products</i>		X

	FICHA TÉCNICA	Page 6 / 7
	Bloc de foie gras de canard avec morceaux 1022740105 ROUGIE Bloc de foie gras de pato con trozos Boîte métal 5/4 Ronde 1 000g Lata metálica 5/4 Redonda 1 000g	01WFOSQ0153C
Qualité		

Caractéristiques emballages / Características de los embalajes	
<b>Emballage Iaire :</b> Conditionnements <b>Embalaje primario:</b> Presentaciones	<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 <u>Conformidad con los decretos 2007-766 y 92-631</u> (aptitud para contacto alimentario): certificación de aptitud alimentaria del proveedor disponible <u>Conformidad con el decreto 2007-1467</u> (requisitos medioambientales): certificación de conformidad del proveedor disponible
<b>Emballage IIaire :</b> Etiquette <b>Embalaje secundario:</b> Etiquetas	<u>Conformité au décret 2007-1467</u> : déclaration de conformité du fournisseur à disposition <u>Conformidad con el decreto 2007-1467</u> : declaración de conformidad del proveedor disponible
<b>Emballage IIIaire</b> Carton d'expédition + couvercle <b>Embalaje terciario:</b> Caja de envío + tapa	<u>Conformité au décret 2007-1467</u> : déclaration de conformité du fournisseur à disposition <u>Conformidad con el decreto 2007-1467</u> : declaración de conformidad del proveedor disponible

 <small>NOURRIR VOTRE CONFIANCE</small>	<b>FICHA TÉCNICA</b>		Page 7 / 7
	Bloc de foie gras de canard avec morceaux 1022740105 <b>ROUGIE</b> Bloc de foie gras de pato con trozos Boîte métal 5/4 Ronde 1 000g Lata metálica 5/4 Redonda 1 000g		01WFOSQ0153C
Qualité			

Colisage et Palettisation / Empaquetado y paletización			
Dimension pièce <b>Dimensión de unidad</b>	75 x 75 x 261 mm		
Poids net pièce <b>Peso neto unidad</b>	1 000 g	Poids brut pièce <b>Peso bruto unidad</b>	1 150 g
Nombre de pièce par colis <b>Número de unidades por paquete</b>	5		
Dimension colis <b>Dimensiones de paquete</b>	400 x 300 x 87 mm		
Poids net colis <b>Peso neto paquete</b>	5 000 g	Poids brut colis <b>Peso bruto paquete</b>	5 991 g
Nombre de colis par couche <b>Número de paquetes por nivel</b>	8		
Nombre de couches par palette <b>Número de niveles por palé</b>	17		
Nombre de colis par palette <b>Número de paquetes por palé</b>	136		
Nombre de pièce par palette <b>Número de unidades por palé</b>	680		
Dimension palette <b>Dimensiones del palé</b>	europ 120 x 80 cm		
Poids net palette <b>Peso neto palé</b>	680 kg	Poids brut palette <b>Peso bruto palé</b>	839.8 kg