	FICHE TECHNIQUE	Page 1 / 3
	Magret de canard grande cuisine congelé Magret de pato congelado ROUGIE 3002400112 Sous vide	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 y 2007/68/CE y el reglamento 1169/2011

Magret de canard / Magret de pato

DLC minimum départ usine / DLC mínima al salir de fábrica	Température de conservation / Temperatura de conservación
365 jours / días	A conserver -18°C / Conservar a -18°C

Origine / Traçabilité - Origen / Trazabilidad

Magret de canard origine France / Magret de pato origen Francia

Stampille(s) sanitaire(s) / Sello(s) sanitario(s)	FR – 85 109 001 – CE / FR – 65 304 002 - CE
GENCOD	3104543002402
DUN 14	13104543002416

Caractéristiques physico-chimiques / Características físico-químicas

<input checked="" type="checkbox"/> Poids variable Peso variable	380g/480g
---	-----------


Critères microbiologiques produit fini : critères internes définis selon paquet hygiène et guides de bonnes pratiques filières / **Criterios microbiológicos del producto acabado:** Criterios internos definidos según paquete de higiene y guías de buenas prácticas del sector

Escherichia coli	< 1000
Staphylocoques à coagulase positive	< 500
Clostridium perfringens	< 100
Salmonelles	0 / 25 g
Listéria monocytogenes	< 100


Déclaration nutritionnelle pour 100g - Valores nutricionales por 100 g	
Energie Energía	1 412 kJ / 341 kcal
Matières grasses Materias grasas	30g
dont acides gras saturés de las cuales ácidos grasos saturados	10g
Glucides Glúcidos	1.5g
dont sucres de los cuales azúcares	0.7g
Protéines Proteínas	16g
Sel Sal	0.12g

Caractéristiques organoleptiques du produit fini / Características organolépticas del producto terminado

Aspect / Aspecto	Viande de couleur rouge sombre / Carne de color rojo oscuro
Texture / Textura	Absence d'aspect poisseux / no está pegajoso
Odeur / Olor	Odeur franche et typique / Olor típico.

 NOURRIR VOTRE CONFIANCE	FICHE TECHNIQUE	Page 2 / 3
	Magret de canard grande cuisine congelé Magret de pato congelado ROUGIE 3002400112 Sous vide	01WFOSQ0153C
Qualité		

Etiquetage : OGM – Ingrédients ionisés – Allergènes			
Etiquetado: OGM – Ingredientes ionizados – Alérgenos			
OGM / OGM	Les règlements n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE n'entraînent pas d'étiquetage spécifique du produit. Los reglamentos nº 1829/2003/CE y 1830/2003/CE no exigen un etiquetado específico del producto.		
Ingrédients ionisés Ingredientes ionizados	Absence d'ingrédient ionisé. Ausencia de ingredientes ionizados.		
Allergènes Selon les directives : 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE Alérgenos Según las directivas: 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE y 2007/68/CE		Présence Presencia	Absence 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 híbridas)		X
	Crustacés et produits à base de crustacés Crustáceos y productos elaborados con crustáceos		X
	Oeufs 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 Cacahuets y productos elaborados con cacahuets		X
	Soja et produits à base de soja Soja y productos elaborados con soja		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
	Moutarde et produits à base de moutarde Mostaza y productos elaborados con mostaza		X
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame Semillas de sésamo y productos elaborados con semillas de sésamo		X
	Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ Sulfitos y dióxido de azufre en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresadas en SO₂		X
	Lupin et produits à base de lupin Lúpulo y productos elaborados con lúpulo		X
	Mollusques et produits à base de mollusques Moluscos y productos elaborados con moluscos		X

 <small>NOURRIR VOTRE CONFIANCE</small>	FICHE TECHNIQUE	Page 3 / 3
	Magret de canard grande cuisine congelé Magret de pato congelado ROUGIE 3002400112 Sous vide	01WFOSQ0153C
Qualité		

Caractéristiques emballages / Características de los embalajes	
Emballage Iaire : Conditionnements Embalaje primario: Presentaciones	Conformité aux décrets 2007-766 et 92-631 et aux règlements 1935/2004 et 10/2011 (aptitude au contact alimentaire) : attestation d'alimentarité du fournisseur à disposition Conformité au décret 2007-1467 (exigences environnementales) : attestation de conformité du fournisseur à disposition Conformidad con los decretos 2007-766 y 92-631 y los reglamentos 1935/2004 et 10/2011 (aptitud para contacto alimentario): certificación de aptitud alimentaria del proveedor disponible Conformidad con el decreto 2007-1467 (requisitos medioambientales): certificación de conformidad del proveedor disponible
Emballage IIaire : Etiquettes Embalaje secundario: Etiquetas	Conformité au décret 2007-1467 : déclaration de conformité du fournisseur à disposition Conformidad con el decreto 2007-1467 : declaración de conformidad del proveedor disponible
Emballage IIIaire Carton d'expédition + couvercle Embalaje terciario: Caja de envío + tapa	Conformité au décret 2007-1467 : déclaration de conformité du fournisseur à disposition Conformidad con el decreto 2007-1467 : declaración de conformidad del proveedor disponible

Colisage et Palettisation / Empaquetado y paletización			
Poids net pièce / Peso neto unidad	± 430 g	Poids brut pièce / Peso bruto unidad	± 435 g
Nombre de pièce par colis / Número de unidades por paquete	12		
Dimension colis / Dimensiones de paquete	400 x 300 x 100 mm		
Poids net colis / Peso neto paquete	± 5 160 g	Poids brut colis / Peso bruto paquete	± 5 384 g
Nombre de colis par couche / Número de paquetes por nivel	8		
Nombre de couches par palette / Número de niveles por palé	17		
Nombre de colis par palette / Número de paquetes por palé	136		
Nombre de pièce par palette / Número de unidades por palé	1 632		
Dimension palette / Dimensiones del palé	europ 120 x 80 cm		
Poids net palette / Peso neto palé	± 701 kg	Poids brut palette / Peso bruto palé	± 757 kg

Conseil d'utilisation
A cuire. Ne pas recongeler un produit décongelé. Para cocer. No congelar un product descongelado