

FICHA TÉCNICA



Descripción del producto	
Categoría	Bloc de Pato Puro y Foie Gras
Producto	Bloc Foie Perigordelle
Presentación	Rollo con Extremos con Envoltorio Serigrafiado
Código	150175

Ingredientes	Pato 79% (grasa de pato, hígado graso de pato (25%), hígado magro de pato), agua, armañac, almidón modificado, leche entera en polvo, acidulantes E326 E261, sal, suero, proteínas de leche y de guisante, azúcares (dextrosa de trigo, lactosa, sirope de glucosa), almidón de arroz, yema de huevo, fibra de bambú, antioxidantes E301 E300, aromas, especias, conservante: nitrito sódico. Carne origen UE.
Alérgenos	huevo, leche y puede contener trazas de gluten, soja, nueces y mostaza.
Productos irradiados	El producto, las materias primas y los ingredientes empleados no se han sometido a radiaciones ionizantes.
OGM	no contiene OGM

Peso unitario	1,000 kg	Vida útil	90 días
Unidades por caja	1	conservación	0-4°C
Origen	Unión Europea	Código sanitario	FR 17.465.003 CE
EAN 13	3496791501753	Código embalaje	17 347D
Código aduanero	16022010		

Datos físicos y químicos, datos microbiológicos y Valor nutricional			
Microorganismo 30°C	<1 000 000	Proteínas g/100 g	7,8
Escherichia coli	<10	Materia grasa g/100 g	44
Clostridium perfringens	<30	Carbohidratos g/100 g	4,4
Salmonela	Ausencia	Kcal /100 g	441
Listeria	Ausencia	KJ	1.819
		Sal /100 g	1,4
		Ácido grasa saturado /100 g	16
		Azúcares /100 g	3,8

Logística			
Peso neto unidad	1,000	capa/palét	10
Peso bruto unidad	1,050	caja/capa	12
Peso neto caja	1,000	caja/palét	120
Peso bruto caja	1,220	Peso neto/palét	120,000
		Peso bruto/palét	171,400

Tamaño de una caja (mm)	353*173*131	EAN 14 Caja	03496790508395
Volumen de una caja dm3	8	Palét Europeo 800/1200	

Proceso de fabricación	
------------------------	--

documento comercial a modo de información, no es un documento contractual

MILCO SAS

ZI de Moulinveau - 2 rue des Vieilles Féés - 17400 La Vergne (Saint Jean d'Angély)

Tél : +33(0)5 46 59 20 20 Fax :+33(0)5 4 659 20 29 Courriel : commercial@milcosas.fr