

## FICHA TÉCNICA - LE DOMAINE DE BEAUVOIR

480558C2

Duo de Périgourdelle et Mousse d'Oie au Sauternes 1.600Kg Barq Demi-lune

Fecha :23/02/2024

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Referencia : 480558

Código aduanero : 16022010

Nombre legal : Duo de Mousse Perigordelle y Mousse de Oca al Sauternes

EAN 13 : 3496794805582

CADUCIDAD comercial (días) :

90

Peso Neto : 1,600 KG

Unidad(es)/Caja 2

Descripción :

## Lista de ingredientes :

Duo Mousse de hígado de ave con setas 50% / Mousse de Oca al Sauternes 50%. Ingredientes : hígado de ave 27,5 % (hígado de pollo 17,5%, hígado de oca 7,2%, hígado magro de pato 2,8%), grasa de cerdo, agua, grasa de pollo, hígado de cerdo, setas 2,8%, almidón modificado de patata, acidulantes : E326 E261, almidón de arroz, sal, LACTOSA y dextrosa de trigo, Oporto, clara de huevo, Sauternes 0,22%, Cognac, proteína de leche, aromas, antioxidantes E316 E300 E 301, verduras, curcuma, conservante : E250, sirope de glucosa, gelatina. Carnes de origen Francia y Ue.

Decoración : Gelatina (gelatina porcina, gelificantes : E407 E418, acidulante : E331, estabilizante : E508, colorante : E150a.

## Alérgeno

Huevo, Leche

## de los cuales restos de :

Gluten, Soja, Nueces, Mostaza

## Taller de alérgenos

Taller de transformación de gluten, soja, huevo, leche, mostaza y nueces

## Origen Materia Prima :

France / UE

Transformado en Francia

## Estado ionizado

Producto no ionizado y no derivado de producto ionizado

Estado OGM

Sin ingredientes genéticamente modificados

## Esquema de producción :

Controles de materias primas. Preparación, andamiaje, corte, dosificación, cocción, decoración, Embalaje, almacenamiento en tienda, expedición

## Condiciones de stockage :

A conserver à 0-4°C avec les protections -A consommer rapidement après ouverture

## Temperatura de stockage

0-4°C

Número de aprobación : FR 17 465 003 CE

Código EMB :

17347 D

## Mención especial del cliente :

## Mención especial (ART CLI) :

## LOGÍSTICA Y PALETIZACIÓN

## Características PRODUCTOS

Volumen neto	2,76 L
Peso Neto	1,6 kg
Peso Bruto	1,7 kg
Largo	270 mm
Ancho	116 mm
Altura	88 mm
Diámetro	mm
Gencod ean 13	3496794805582

## Características CAJAS

Volumen neto	9,7 L
Peso Neto	3,20 kg
Peso Bruto	3,64 kg
Largo	278 mm
Ancho	278 mm
Altura	126 mm
Gencod ean 14	03496790515744
Número de product	2
Número de cajas / capa	8

## Características PALETS

Volumen neto	1354 L
Peso Neto	256 kg
Peso Bruto	317 kg
Largo	1200 mm
Ancho	800 mm
Altura	1410 mm
Gencod	
Numero de capas/Palet	10
Número de product	160
Número de cajas	80

## ANÁLISIS

## Microbiología a la caducidad por cada 100g

Microorganismes 30°C	< 1 000 000
Escherichia coli	<10
Clostridium perfringins	<30
Salmonella	Absence 25gr
Listéria	Absence 25gr

## Fisicoquímico

HPDA	<78%
Lípides / HPDA	<40%
Collagène/Protéine	<25%
SST / HPDA	<2%
Amidon / HPDA	<3%

## Valores nutricioanles medios por cada 100g

Valor energético 1	1669 KJ
Valor energético 2	399 Kcal
Grasas	38,5 g
de las cuales saturadas	14,5 g
Hydrates de Carbon	3,3 g
De los cuales azúca	2,5 g
Proteinas	8,0 g
sal	1,2 g
Fibras totales	0,0 g

Documento comercial sujeto a modificación. Estas especificaciones se dan solo a título informativo y no tienen valor contractual.

MILCO S.A.S - 2 rue des Vieilles Féés ZA de Moulineau 17400 La Vergne Tel : 05.46.59.20.20 Fax : 05.46.59.20.29

Correo electrónico : commercial@milcosas.fr

WEB : www.milcosas.fr