

	FICHA TÉCNICA - LE DOMAINE DE BEAUVOIR	130081C2
	Mousserelle canard rouleau enrobé de poivre noir 1.300kg	Fecha :03/02/2023

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

	Referencia :	130081	Código aduanero :	16022010	58
	Nombre legal :	Mousse de Pato con Pimienta Negra			
	EAN 13 :	3496791300813	CADUCIDAD comercial (días) :		
	Peso Neto :	1,300 KG	Unidad(es)/Caja	2	
	Descripción :				

Lista de ingredientes : Ingredientes : grassa de pollo, hígado magro de pato 30% , agua, vino de Oporto 2%, NATA (emulgentes: E472e, estabilizante : pectina, carragenina), almidón modificado, acidulantes : E326 E261, LECHE entera, SUERO, proteínas de la LECHE y el guisante, azúcares (dextrosa de trigo, LACTOSA, jarabe de glucosa), almidón de arroz, sal, yema de HUEVO, fibra de bambú, antioxidante : E301 E300, aromas naturales, especias, conservador : nitrito sódico. Carne de origen UE.

Decoración : pimienta.

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 (bulles)		
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		Características CAJAS		Características PALETS	
Volumen neto	1,8585 L	Volumen neto	8,000039 L	Volumen neto	1401,6 L
Peso Neto	1,3 kg	Peso Neto	2,6 kg	Peso Neto	312 kg
Peso Bruto	1,35 kg	Peso Bruto	2,87 kg	Peso Bruto	369,4 kg
Largo	295 mm	Largo	353 mm	Largo	1200 mm
Ancho	70 mm	Ancho	173 mm	Ancho	800 mm
Altura	90 mm	Altura	131 mm	Altura	1460 mm
Diámetro	mm	Gencod ean 14	03496790507008	Gencod	
Gencod ean 13	3496791300813	Número de product	2	Numero de capas/Palet	10
		Número de cajas / capa	12	Número de product	240
				Número de cajas	120

ANÁLISIS

Microbiología a la caducidad por cada 100g		Fisicoquímico		Valores nutricioanles medios por cada 100g	
Microorganismes 30°C	< 1 000 000	HPDA	<78%	Valor energético 1	1843 Kj
Escherichia coli	<10	Lípides / HPDA	<40%	Valor energético 2	447 Kcal
Clostridium perfringins	<30	Collagène/Protéine	<25%	Grasas	45,0 g
Salmonella	Absence 25gr	SST / HPDA	<2%	de las cuales saturadas	15,0 g
Listéria	Absence 25gr	Amidon / HPDA	<3%	Hydrates de Carbon	3,2 g
				De los cuales azúca	3,2 g
				Proteinas	6,4 g
				sal	1,2 g
				Fibras totales	0,0 g