

	FICHA TÉCNICA - LE DOMAINE DE BEAUVOIR	487558C2
	Confit de foie maigre canard Médaillon de Volaille Curcuma 1.6Kg Barq Demi-lune	Fecha :23/02/2024

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

	Referencia :	487558	Código aduanero :	16022010	90
	Nombre legal :	Confit de Hígado magro de Pato y medallón 25% mousse de hígado de ave y Cúrcuma			
	EAN 13 :	3496794875585	CADUCIDAD comercial (días) :		
	Peso Neto :	1,600 KG	Unidad(es)/Caja	2	
	Descripción :				

Lista de ingredientes :	Confit de hígado magro de Pato y medallón de mousse de hígado de ave con Cúrcuma 25%. Ingredientes : Papada de cerdo, hígado magro de pato 22%, hígado de pollo 17,7%, grasa de cerdo, grasa de pollo, agua, acidulantes : E326 E261, estabilizantes : E450 E451 E452, Brandy, ajo en polvo, almidón modificado de patata, plasma y corteza de cerdo, sal, dextrosa de trigo, almidón y harina de arroz, Oporto, especias, antioxidantes E316 E300 E301, cúrcuma 0,10%, azúcar, clara de HUEVO, proteínas de LECHE, aromas, verduras, conservante : E250, Carnes de origen Francia y UE. Decoración : Gelatina (gelatina porcina, gelificantes : E407 E418, acidulante : E331, estabilizante : E508m colorante : E150a)
Alérgeno de los cuales restos de :	Huevo, Leche 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		Características CAJAS		Características PALETS	
Volumen neto	2.76 L	Volumen neto	9.7 L	Volumen neto	1354 L
Peso Neto	1,6 kg	Peso Neto	3,20 kg	Peso Neto	256 kg
Peso Bruto	1,7 kg	Peso Bruto	3,64 kg	Peso Bruto	317 kg
Largo	270 mm	Largo	278 mm	Largo	1200 mm
Ancho	116 mm	Ancho	278 mm	Ancho	800 mm
Altura	88 mm	Altura	126 mm	Altura	1410 mm
Diámetro	mm	Gencod ean 14	03496790515881	Gencod	
Gencod ean 13	3496794875585	Número de product	2	Numero de capas/Palet	10
		Número de cajas / capa	8	Número de product	160
				Número de cajas	80

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	1494 Kj
Escherichia coli	<10	Lípides / HPDA	< 40%	Valor energético 2	361 Kcal
Clostridium perfringins	<30	Collagène/Protéine	< 25%	Grasas	31,0 g
Salmonella	Absence 25gr	SST / HPDA	< 2%	de las cuales saturadas	11,6 g
Listéria	Absence 25gr	Amidon / HPDA	< 3%	Hydrates de Carbon	7,0 g
				De los cuales azúca	0,5 g
				Proteínas	12,7 g
				sal	1,6 g
				Fibras totales	0,0 g