



**PassionFroid**  
groupe pomona

# FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 20/12/2021



## Bloc de foie gras de canard 30% morceaux mi-cuit 400 g Rougié

Référence : 67 363



Sud-Ouest



### Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Mi-cuit. Origine France. Boîte métal 1/2 ronde.
Dénomination réglementaire :	Bloc de foie gras de canard avec morceaux frais
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+2 À +4° C
Etat	Prêt à l'emploi , Pasteurisé , Cuit
Durée de vie	730 jours
Conditionnement	Nombre de Boite par Colis : 8 de 0,4 kg.
Disponibilité	Toute France
Code douanier	02074300
Estampille sanitaire	FR 24.520.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

### Atouts

Ce produit 100% Ma Région Sud-Ouest est issu du terroir local et fabriqué dans cette région

- Atouts • Foie gras provenant de France
- Ce foie gras mi-cuit est prêt à l'emploi



## Composition

**Liste des ingrédients** foie gras de canard - morceaux de foie gras de canard 30%, eau, armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.

**Absence de composants spécifiques** Sans porc , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM

**Liste des allergènes** Aucun signalé

## Mise en oeuvre

**Mise en oeuvre** Produit prêt à l'emploi. Sortir à température ambiante pendant 15 à 20 minutes avant de servir pour révéler les arômes.

## Informations nutritionnelles

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
496	2 042	50,9	23,4	3,6	0,6	0,1	5,7	1,66
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,11	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Entrée > 15% de MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	30 à	4/20 max

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Critères bactériologiques** Micro-organismes aérobies 30°C : < 1 000 UFC/g  
Anaérobie sulfite réducteurs 46°C : < 1 UFC/g  
Salmonelle : absence / 25g



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Bloc de foie gras de canard 30% morceaux mi-cuit 400 g Rougié

Référence : 67 363

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Boite	0,4	1	Boite		3161451024667
Pièce unit		1	Boite		
kg		2,5	Boite		
Colis	3,2	8	Boite	383 x 183 x 78	
Couche		96	Boite		
Palette		1 728	Boite		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.