



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Bloc de foie gras de canard
- Descriptif produit :** Frais. Mi cuit. Prêt à l'emploi. Boîte sertie. Carton de 5 boîtes, soit 5 kg.
- Conservation :** Frais, 0°C À +4°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé
- Conditionnement :** Colis de 5.000 Boite de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Foie gras de canard, eau, Armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant: ascorbate de sodium, muscade, conservateur: nitrite de sodium
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
canard	France, Bulgarie

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 24, 65]
- N° d'agrément :** FR 24.520.002 CE, FR 65.304.002 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans huile de palme
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16022010 - Préparations à base de foie d'oie ou de canard (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil. ainsi que des préparations finement homogénéisées, conditionnées pour la vente au détail comme aliments pour enfants ou pour usages diététiques, en réci

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi s'utilise à froid comme à chaud,

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
1,991	483	50	21	2.3	0.9	1	6	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.12

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	40	0	40	Boite	8		
Palette	680	817	680	Boite	136	1200x800x1700	33104541407026
Boite	1	1.133	1	Boite		73x73x260	3104541407025
Colis	5	5.829	5	Boite		400x300x100	13104541407022