

Bloc de foie gras de canard avec morceaux en boîte 400 g JEAN DE FRANCE

Article : 156322



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Bloc de foie gras de canard 30% morceaux

Descriptif produit : 30% de morceaux. Colis de 10 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Boite de 0.400 kg

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Foie gras de canard	France

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 85]

N° d'agrément : FR 85 165 001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,440

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Bloc de foie gras de canard avec morceaux en boîte 400 g JEAN DE FRANCE

Article : 156322

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	75 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Pour une saveur et une présentation optimales, réserver la boîte de foie gras au frais pendant 12 heures. Sortir la boîte à température ambiante 10 à 20 minutes avant son ouverture. Ouvrir les 2 extrémités de la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Conserver un des couvercles pour pousser la terrine de foie gras par l'une des extrémités. Utiliser le bord de la boîte de l'autre côté pour guider la lame du couteau (réchauffer dans un grand bol d'eau très chaude entre chaque tranche). Servir aussitôt ou vaporiser d'une fine couche de gelée blonde et laisser prendre au frais. Rendement : 8 à 10 portions.

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							
2,000	490	51	23	1.5	1.5	0	6	1.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.12

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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
Boîte	0.4	0.47	1	Boîte			3700468408079
Colis	4	5	10	Boîte		400x300x90	3700468408154
Couche	32	0	80	Boîte	8		
Palette	480	600	1200	Boîte	120	1200x800x1600	
Pièce	0.4	0	1	Boîte			
Pièce unitaire	0.4	0	1	Boîte			