



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Foie gras de canard cru Extra Restauration déveiné
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Issu de canards élevés sans antibiotique. Carton de 6 pièces, soit 3 kg.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 3.000 kg
Liste des ingrédients :	Foie gras de canard
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
canard	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 65, 85]

N° d'agrément : FR-85 109 001-FR, FR 65.304.002 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 17

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 22/08/2023 14:08

N° de version : 5.4

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Foie gras de canard cru extra restauration déveiné 500/700 g FGF Rougié

Article : 222241

Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté
Labels :	Foie Gras de France, FSA
Bio AB :	
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 :	02074300 - Foies gras de canards domestiques, frais ou réfrigérés

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. Défaire du sous-vide mettre à tempérer, assaisonner, puis cuisson selon votre choix : poché, rôti en terrine ou en ballotin,...

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							
2,306	560	58	26	1.9	1.2	0.01	7.2	0.07

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	24	0	24	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	408	479.8	408	Kilogramme	136	1200x800x1850	
Colis	3	3.344	3	Kilogramme		400x300x100	3161453006449
Barquette	0.5	0	0.5	Kilogramme			3161453006449