

Ficelle de bloc de foie gras de canard 400g

Article: 244414



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

N° de version: 2.14

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : ■ 🍱

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Ficelle de bloc de foie gras mi cuit

Descriptif produit: Frais. Sous vide. Mi-cuit. Ø 37 mm. Origine France.

Conservation: Frais, +0° À +4°C

Etat de préparation : Pasteurisé

Conditionnement : Colis de 15.000 Pièce unitaire de 0.400 kg

Liste des ingrédients : Foie gras de canard, eau, sel, Porto, Armagnac, épices, sucre , antioxydant: ascorbate

de sodium, conservateur : nitrite de sodium

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

N° d'agrément : FR 85.084.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours): 90

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

étiquetées

Taux de TVA: TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière: 16021000 - Préparations homogénéisées, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes,

conditionnées pour la vente au détail comme aliments pour enfants ou pour usages

diététiques, en récipients d'un contenu = 250 g

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 18/03/2024 17:57

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



Ficelle de bloc de foie gras de canard 400g

Article: 244414

Conseils d'utilisation

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi. S'utilise à froid comme à chaud.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g												
Energie		Matières grasses	Dont acides	Glucides	Dont sucres	Fibres	Protéines	Equivalent en sel				
kJ	kcal	(en g)	gras saturés (en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)				
1,889	459	48	21	1.5	0.5	0.35	5	1.1				

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 0.10

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN: 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, Non soumis à fréquence adolescents, adultes en métropole :

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	364.5	60	Pièce unitaire	4		
Colis	6	0	15	Pièce unitaire			13700468431586
Pièce unitaire	0.4	0.405	1	Pièce unitaire			3700468431589
Palette	360	0	900	Pièce unitaire	60		

N° de version: 2.14