

Gésiers de canard entiers confits en boîte 4/4 LARNAUDIE

Article : 294962



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 :** Gésiers de canard entiers cuits dans la graisse de canard
- Descriptif produit :** Cuits dans la graisse de canard. Boîte 4/4 de 425 g (PNE*). Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.765 kg
- Liste des ingrédients :** Gésiers de canard 64%, graisse de canard, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Gésiers de canard	Union Europ.

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) : 11]
- N° d'agrément :** FR11076050
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 19/12/2023 10:55

N° de version : 1.1

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

Code nomenclature douanière : 16023929 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de canard, d'oie et de pintade [des espèces domestiques], contenant en poids \geq 57% de viande ou d'abats de volailles, cuits (à l'excl. des saucisses, saucissons et produits simil., des préparations finement

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Stabilité à température	0.5 (DELTA PH MAX)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

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							
658	156	4.6	1.6	0.5	0.5	0	28	0.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.09

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
Boite	0.765	0.859	1	Boite			3579260225036
Colis	4.59	5.2	6	Boite		310x218x118	13579260225033
Couche	55.08	0	72	Boite	12		
Palette	660.96	772.7	864	Boite	144	1200x800x1566	83579260225032
Pièce	0.765	0	1	Boite			
Pièce unitaire	0.765	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 0.425