	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET / FICHA TECNICA	Page 1 / 4
	Foie gras de canard entier du Sud-Ouest / Whole duck foie gras of Sud-Ouest Foie gras de pato entero del Sud-Ouest 1033650212 (Etiqueté en Français / labelling in French /etiquetado en Frances) 1033650312 (Etiqueté en Espagnol / labelling in Spanish /etiquetado en Español) ROUGIE Bocal WECK 60g - Tarro WECK 60g	01WFOSQ0153C
Qualité		

Composition : selon les directives 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE et le règlement 1169/2011
 According to directives 2000/13/CE, 2003/89/CE 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE and regulation 1169/2011
Composición : según las directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE y 2007/68/CE y el reglamento 1169/2011

Ingrédients : Foie gras de canard du Sud-Ouest (origine France), sel, Armagnac, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium

Ingredients : Duck foie gras of Sud-Ouest (France origin), salt, Armagnac, sugar, pepper, antioxidant : sodium ascorbate, preservative : sodium nitrite.

Ingredientes : hígado graso de pato del Sud Ouest (origen Francia), sal, Armanac, azucar, pimienta, antioxidante : ascorbato sodico, conservante : nitrito sodico.

DLC minimum garantie départ usine Minimum shelf life from date of shipment Caducidad mínima al salir de fábrica	Température de conservation Storage temperature Temperatura de conservación
365 jours	0°C / +4°C

Origine / Traçabilité - Origin / Tracability - Origen / Trazabilidad

Foie gras de canard origine France –IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest - (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy). **Hígado graso de Pato origen Francia - origen Sud Ouest (IGP)** (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy). **Duck liver origin France –IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest - (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy).**
 Les fabrications sont toutes tracées par jour de fabrication avec identification des entrants.

The productions are traced per production day with identification of the raw materials. **La trazabilidad de los productos se realiza por día de fabricación con identificación de los componentes.**

Estampille(s) sanitaire(s) Agreement number / Certificado (s) sanitario(s)	FR – 24 520 002 – CE		
Code Article / Item number / Artículo	1033650212 (FR)	1033650312 (ES)	
GENCOD	3529671033652	3104541033651	
DUN14	13529671033659	13104541033658	

Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical details / Características físico-químicas


<input checked="" type="checkbox"/> Poids fixe <input type="checkbox"/> Poids variable <input checked="" type="checkbox"/> Net weight <input type="checkbox"/> Variable weight <input checked="" type="checkbox"/> Peso fijo	60 g
---	------

Critères microbiologiques produit fini : selon paquet hygiène, guides de bonne pratiques filières et critères FCD

Microbiological criterion of the finished products: According to hygiene package, guide to good practice and FCD criterion

Criterios microbiológicos del producto acabado: Criterios internos definidos según paquete de higiene y guías de buenas prácticas del sector


	ufc / g
Micro-organismes aérobies 30°C microorganismos aerobios 30°C	< 1000 / g
Anaérobies sulfite réducteurs 37°C anaerobios sulfite-reductores 37°C	< 1 / g

	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET / FICHA TECNICA	Page 2 / 4
	Foie gras de canard entier du Sud-Ouest / Whole duck foie gras of Sud-Ouest Foie gras de pato entero del Sud-Ouest 1033650212 (Etiqueté en Français / labelling in French /etiquetado en Frances) 1033650312 (Etiqueté en Espagnol / labelling in Spanish /etiquetado en Español) ROUGIE Bocal WECK 60g - Tarro WECK 60g	01WFOSQ0153C
Qualité		


Caractéristiques organoleptiques du produit fini / Organoleptic features of the finished product / Características organolépticas del producto acabado	
Aspect Aspecto	Couleur beige rosée, présence possible de graisse de couleur jaune. Le foie ne doit pas être masqué à plus de 50% par la graisse. Pinkish beige color, possible presence of yellow fat. The liver should not be masked more than 50% by fat. Color beige rosado, posible presencia de grasa amarilla. El hígado no debe estar enmascarado más del 50% por grasa.
Texture Textura	Ferme à la coupe et fondante en bouche Firm to the cut and melting in the mouth Firme al corte y fundente en boca
Goût Sabor	Caractéristique du foie gras de canard Characteristic of duck foie gras Característica del foie gras de pato
Odeur Olor	Caractéristique du foie gras de canard Characteristic of duck foie gras Característica del foie gras de pato

Conseil d'utilisation / Use advice / Consejos de utilización
Ouvrir le bocal Se servir directement dans le bocal à l'aide d'un couteau. Abrir el tarro y servir directamente en el tarro con un cuchillo Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement. After opening, keep refrigerated and consume quickly. Una vez abierto, consumir a la mayor brevedad.

Déclaration nutritionnelle pour 100g Nutritional information for 100g Información nutricional por 100g	
Energie/ Energy / Valor energético	2 274 kJ 552 kcal
Matières grasses / Fat/ Grasas	57 g
dont acides gras saturés / Of wich saturates / de las cuales saturadas	26 g
Glucides / Carbohydrate / Hidratos de carbono	2,0 g
dont sucres / Of wich sugars / de los cuales azúcares	1.3 g
Protéines / Protein / Proteínas	7,1 g
Sel / Salt / Sal	1,2 g

	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET / FICHA TECNICA	Page 3 / 4
	Foie gras de canard entier du Sud-Ouest / Whole duck foie gras of Sud-Ouest Foie gras de pato entero del Sud-Ouest 1033650212 (Etiqueté en Français / labelling in French / etiquetado en Frances) 1033650312 (Etiqueté en Espagnol / labelling in Spanish / etiquetado en Español) ROUGIE Bocal WECK 60g - Tarro WECK 60g	01WFOSQ0153C
Qualité		

Etiquetage : OGM – Ingrédients ionisés – Allergènes / Labelling : GMO – Ionized ingredients – Allergens Etiquetado: OGM – Ingredientes ionizados – Alérgenos			
OGM GMO OGM	Les règlements n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE n'entraînent pas d'étiquetage spécifique du produit / Regulations n°1829/2003/CE and 1830/2003/CE do not impose a specific labelling of the product / Los reglamentos n° 1829/2003/CE y 1830/2003/CE no exigen un etiquetado específico del producto		
Ingrédients ionisés / ionized ingredients / Ingredientes ionizados	Absence d'ingrédient ionisé. / No ionized ingredients / Ausencia de ingredientes ionizados.		
Allergènes / Allergens		Présence Presencia	Absence Ausencia
Selon les directives : 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE According to directives : 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE and 2007/68/CE Alérgenos Según las directivas: 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE and 2007/68/CE Reglamento 1169/2011	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) / Cereals containing gluten and cereals containing gluten based products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid varieties) / Cereales con gluten y productos elaborados con cereales que contengan gluten (trigo, candeal, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas)		X
	Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and crustaceans based products / Crustáceos y productos elaborados con crustáceos		X
	Oeufs et produits à base d'œufs / Eggs and eggs based products / Huevos y productos elaborados con huevos		X
	Poissons et produits à base de poissons / Fish and fish based products / Pescado y productos elaborados con pescado		X
	Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts and peanuts based products / Cacahuètes y productos elaborados con cacahuètes		X
	Soja et produits à base de soja / Soya and soya based products / Soja y productos elaborados con soja		X
	Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait) / Milk, dairy products and derivatives (including lactose and milk protein) Leche, productos lácteos y derivados (incluidas la lactosa y las proteínas de leche)		X
	Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque) / Nuts and derivatives (almond, hazelnut, walnut, cashew nut, pecan nut, Brazil nut, pistachio, macadamia and any other nuts) Frutos de cáscara y productos derivados (almendra, avellana, nuez, anacardo, nuez pacana, nuez de Brasil, pistacho, nuez de macadamia y otros frutos secos que pudiera conocer)		X
	Céleri et produits à base de céleri / Celery and celery based products / Apio y productos elaborados con apio		X
	Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and mustard based products / Mostaza y productos elaborados con mostaza		X
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and sesame seeds based products / Semillas de sésamo y productos elaborados con semillas de sésamo		X
	Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ / Sulphites and sulphur dioxide with a concentration above 10 mg/kg or 10 mg/l in SO₂ / Sulfitos y dióxido de azufre en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresadas en SO₂		X
	Lupin et produits à base de lupin / Lupin and lupin based products / Altramuces y productos a base de altramuces		X
	Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and molluscs based products / Moluscos y productos elaborados con moluscos		X

	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET / FICHA TECNICA	Page 4 / 4
	Foie gras de canard entier du Sud-Ouest / Whole duck foie gras of Sud-Ouest Foie gras de pato entero del Sud-Ouest 1033650212 (Etiqueté en Français / labelling in French / etiquetado en Frances) 1033650312 (Etiqueté en Espagnol / labelling in Spanish / etiquetado en Español) ROUGIE Bocal WECK 60g - Tarro WECK 60g	01WFOSQ0153C
Qualité		

Caractéristiques emballages / Packaging details / Características de los embalajes	
Emballage Iaire : Conditionnements Embalaje primario: Presentaciones	<u>Conformité aux décrets 2007-766 et 92-631</u> (aptitude au contact alimentaire) : attestation d'alimentarité du fournisseur à disposition <u>Conformité au décret 2007-1467</u> (exigences environnementales) : attestation de conformité du fournisseur à disposition <u>In compliance with decrees 2007-766 and 92-631</u> (suitability for food use) : Food use suitability attestation from the supplier available <u>In compliance with decree 2007-1467</u> (environmental requirements) : Conformity attestation of the supplier available <u>Conformidad con los decretos 2007-766 y 92-631 y los reglamentos 1935/2004 et 10/2011</u> (aptitud para contacto alimentario): certificación de aptitud alimentaria del proveedor disponible <u>Conformidad con el decreto 2007-1467</u> (requisitos medioambientales): certificación de conformidad del proveedor disponible
Emballage IIaire : Etiquettes Embalaje secundario: Etiquetas	<u>Conformité au décret 2007-1467</u> : déclaration de conformité du fournisseur à disposition <u>In compliance with decree 2007-1467</u> : Conformity attestation of the supplier available <u>Conformidad con el decreto 2007-1467</u> : declaración de conformidad del proveedor disponible
Emballage IIIaire Carton d'expédition + couvercle Embalaje terciario: Caja de envío + tapa	<u>Conformité au décret 2007-1467</u> : déclaration de conformité du fournisseur à disposition <u>In compliance with decree 2007-1467</u> : Conformity attestation of the supplier available <u>Conformidad con el decreto 2007-1467</u> : declaración de conformidad del proveedor disponible

Colisage et Palettisation / Packaging and palettising / Empaquetado y paletización			
Dimension pièce / Unit size / Dimension unidad	70 x 70 x 54 mm		
Poids net pièce / Unit net weight / Peso neto unidad	60 g	Poids brut pièce / Unit gross weight / Peso bruto unidad	192 g
Dimension colis / Case size / Dimensiones de paquete	12		
Nombre de pièces par colis / Units per case / Número de unidades por paquete	400 x 200 x 110 mm		
Poids net colis / Case net weight / Peso neto paquete	0.720 kg	Poids brut colis / Case gross weight / Peso bruto paquete	2.571 kg
Nombre de couches par palette / Layers per pallet / Número de niveles por palé	12		
Nbre de colis par couche / Cases per layer / Número de paquetes por nivel	13		
Nombre de colis par palette / Cases per pallet / Número de paquetes por palé	156		
Nombre de pièces par palette / Units per pallet / Número de unidades por palé	1 872		
Dimension palette / Pallet size / Dimensiones del palé	europ 120 x 80 cm		
Poids net palette / Pallet net weight / Peso neto palé	112.3 kg	Poids brut palette / Pallet gross weight / Peso bruto palé	426.1 kg