	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET/ FICHA TÉCNICA / SCHEDA TECNICA	Page 1 / 7
	Effiloché de viande de canard confite à la graisse de canard Shredded duck confit with duck fat Zerfasertes Entenconfit mit Entenfett Carne de pato deshilachada confitada con grasa de pato Straccetti di carne d'anatra cotti e conservati nel grasso di cottura 1035970106 ROUGIE Sous vide / Vacuum pack / Vakuumpackung / Al vacío / sotto-vuoto 1.5 kg	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 / **Zusammensetzung:** gemäß Richtlinien 2000/13/EG, 2003/89/EG, 2005/26/EG, 2006/142/EG und 2007/68/EG/ **Composición :** según las directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE y el reglamento 1169/2011 / **Composizione:** conformemente alle direttive 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE e al regolamento 1169/2011

Ingrédients : Viande de canard, graisse de canard, sel. Viande de canard Origine : France.

Ingredients: Duck meat, duck fat, salt / **Zutaten:** Entenfleisch, Entenfett, Salz. / **Ingredientes :** carne de pato, grasa de pato, sal. / **Ingredienti :** carne di anatra, grasso di anatra, sal.

DLC minimum garantie départ usine / Minimum shelf life at dispatch / MHD garantiert ab Werk / Caducidad mínima al salir de fábrica/ Data di scadenza minima garantita partenza fabbrica	Température de conservation / Storage temperature / Lagertemperatur / Temperatura de conservación / Temperatura di conservazione
180 jours /days / Tage/ días/ giorni	+2°C / +4°C

Origine / Traçabilité - Origin / Traceability - Herkunft / Rückverfolgbarkeit - Origen / Trazabilidad

canard origine France / Duck origin France / Herkunft der Ente: Frankreich/ Pato origen Francia / anatra proveniente dalla Francia

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. / Die Produktionschargen sind rückverfolgbar nach Produktionstag mit Identifizierung der verwendeten Rohstoffe / La trazabilidad de los productos se realiza por día de fabricación con identificación de los componentes. / Tutte le operazioni di produzione sono tracciate per giorno di fabbricazione con identificazione degli ingressi

Estampille(s) sanitaire(s) / Agreement number / Genusstauglichkeitskennzeichnung(en) / Certificado (s) sanitario(s) / Marchio/i di registro sanitario	FR - 65 304 002 - CE
Raison sociale et adresse de l'exploitant / Name and address of the food business operator / Firmenname und Adresse des Lebensmittelunternehmers / Razón social y dirección del operador / Ragione sociale e indirizzo del gestore	EURALIS Gastronomie Avenue du Périgord - 24200 SARTLAT - FRANCE
GENCOD	3161451035977
DUN14	13161451035974

Procédé de fabrication / Production process / Herstellungsverfahren / Proceso de fabricación Processo di produzione


Confisage de la viande de canard - Egouttage - Dégraissage partiel/Désossage - Effilochage - Malaxage - Conditionnement sous-vide -Marquage jet d'encre - Pasteurisation - Colisage

Cooking duck meat in its own fat - Draining - Partial fat removal/boning - Shredding - Mixing - Vacuum packing - Ink jet marking - Pasteurisation - Packing

Einlegen des Entenfleischs - Abtropfen - Teilentfettung/Entbeinung - Zerfasern - Mischen - Vakuumverpackung - Tintenstrahlmarkierung - Pasteurisierung - Paketieren

Confitado de la carne de pato - Ecurrido - Desengrasado / Deshuesado parcial - Deshuesado - Mezclado - Envasado al vacío - Marcado inkjet - Pasteurización - Envasado


Canditura della carne d'anatra - Sgocciolamento - Sgrassaggio parziale/disossamento - Sfilacciamento - Miscelazione - Imballaggio sotto-vuoto - Marcatura a getto d'inchiostro - Pastorizzazione - Collo

	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA / SCHEDA TECNICA	Page 2 / 7
	Effiloché de viande de canard confite à la graisse de canard Shredded duck confit with duck fat Zerfasertes Entenconfit mit Entenfett Carne de pato deshilachada confitada con grasa de pato Stracceti di carne d'anatra cotti e conservati nel grasso di cottura 1035970106 ROUGIE Sous vide / Vacuum pack / Vakuumpackung / Al vacío / sotto-vuoto 1.5 kg	01WFOSQ0153C
Qualité		

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nutritional information per 100g / Nährwertangaben pro 100 g / Información nutricional por 100 g	
Energie Energy Energie Valor energético Energia	1090 kJ 261 kcal
Matières grasses Fat Fett Grasas Grassi	16 g
dont acides gras saturés Of wich saturates davon gesättigte Fette de las cuales saturadas di cui : acidi grassi saturi	5.4 g
Glucides Carbohydrate Kohlenhydrate Hidratos de carbono carboidrati	< 0.5 g
dont sucres Of wich sugars davon Zucker de los cuales azúcares di cui : zuccheri	< 0.5 g
Protéines Protein Eiweiß Proteínas Proteine	29 g
Sel Salt Salz Sal sale	1.6 g

Caractéristiques organoleptiques du produit fini / Organoleptic features of the finished product / Organoleptische Eigenschaften des Endprodukts / Caratteristiche organolettiche del prodotto finito	
Aspect / Appearance / Aussehen / Aspecto / Aspetto	Viande de couleur brune rosée. Pink-brown meat Fleisch mit einer rosabraunen Farbe Carne de color marrón rosado Carne di colore marrone rosata.
Texture / Texture / Textur / Textura / Consistenza	Viande moelleuse et filandreuse. Carne blanda y fibrosa Soft and stringy meat Weiches, faseriges Fleisch Carne morbida e filamentosa.
Goût / Taste / Sabor / Gusto	Caractéristique de la viande de canard confite Typical of confit duck meat Charakteristischer Geschmack von Enten-Confit Característico de la carne de pato confitada Caratteristica della carne di anatra candita
Odeur / Odor / Olor / Odore	Caractéristique de la viande de canard confite Typical of confit duck meat Charakteristischer Geschmack von Enten-Confit Característico de la carne de pato confitada Caratteristica della carne di anatra candita

Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical details / Chemisch-physikalische Eigenschaften / Características físico-químicas	
× Poids fixe Fixed weight / Festgewicht / Peso fijo / Peso netto	1.5 kg
Taux de peau / Ration of skin / Hautgehalt / tasa de piel / Tasso di pelle	< 12%
Corps étrangers / Foreign body / Fremdkörper / Cuerpos extraños / Corpi estranei	Tolérance de 2 esquilles d'os par sachet maximum. Tolerance of 2 bone splinters by bag (maximum). Maximal 2 Knochensplinter pro Beutel werden toleriert. Máximo 2 esquirlas de hueso por bolsa

	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA / SCHEDE TECNICA	Page 3 / 7
	Effiloché de viande de canard confite à la graisse de canard Shredded duck confit with duck fat Zerfasertes Entenconfit mit Entenfett Carne de pato deshilachada confitada con grasa de pato Straccetti di carne d'anatra cotti e conservati nel grasso di cottura 1035970106 ROUGIE Sous vide / Vacuum pack / Vakuumpackung / Al vacío / sotto-vuoto 1.5 kg	01WFOSQ0153C
Qualité		

Critères microbiologiques produit fini : selon paquet hygiène, guides de bonnes pratiques filières et critères FCD / **Microbiological criterion of the finished products**: According to hygiene package, guide to good practice and FCD criterion. **Mikrobiologische Kriterien des Endprodukts**: gemäß Hygienepaket, Leitfaden zur guten Herstellungspraxis und Kriterien des frz. Verbands der Handels- und Vertriebsunternehmen FCD/ **Criterios microbiológicos del producto acabado**: según paquete de higiene, guía de buenas prácticas y criterios FCD **Criteri microbiologici per il prodotto finito**: secondo il pacchetto igiene, le guide alle buone pratiche e i criteri FCD

	Ufc / g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive Staphylococcus coagulasa positivo	< 1000 ufc/g
Clostridium perfringens	< 30 ufc/g
Salmonelle Salmonelas	Absence / 25g
Listeria	<100/g

Conseil d'utilisation / Use advice / Verzehrempfehlung / Consigli per l'uso

Sortir le produit de la chambre froide 20 minutes afin de le tempérer. Effiloche le produit à l'aide d'une spatule ou tout autre outil adapté.

Remove the product from the cold room 20 minutes to warm to room temperature. Shred the product using a spatula or other suitable utensil.

Das Produkt 20 Minuten vor dem Verzehr zum Temperieren aus der Kühlkammer nehmen. Das Produkt mithilfe eines Spatels oder eines anderen Werkzeugs zerfasern.

Sacar el producto de la cámara frigorífica 20 minutos con el fin de templarlo. Deshilachar el producto con la ayuda de una espátula u otra herramienta (instrumento) adaptada.

Togliere il prodotto dalla cella frigorifera per 20 minuti ed esporlo a temperatura ambiente. Sfilacciare il prodotto con una spatola o altro utensile adatto.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de ce produit, il est possible de trouver exceptionnellement des morceaux d'os (cf. tolérance ci-dessus).

Despite the care taken in the preparation of this product, you can find exceptional pieces of bone (see above tolerance).

Trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung dieses Produkts können in Ausnahmefällen Knochenstücke enthalten sein (vgl. Toleranzschwelle oben).

A pesar del cuidado aportado a la preparación de este producto, es posible que se encuentren excepcionalmente pedazos de huesos (cf. tolerancia más arriba).

Nonostante la cura nella preparazione di questo prodotto, è possibile trovare eccezionalmente pezzi di osso (vedi tolleranza sopra).


Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

After opening, keep in the fridge and consume quickly


Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und rasch verzehren

Una vez abierto, consérvese en el frigorífico y consumir rápidamente

Dopo apertura, consumare rapidamente.


	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA / SCHEDE TECNICA	Page 4 / 7
	Effiloché de viande de canard confite à la graisse de canard Shredded duck confit with duck fat Zerfasertes Entenconfit mit Entenfett Carne de pato deshilachada confitada con grasa de pato Straccetti di carne d'anatra cotti e conservati nel grasso di cottura 1035970106 ROUGIE Sous vide / Vacuum pack / Vakuumpackung / Al vacío / sotto-vuoto 1.5 kg	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 Selon les directives : 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE Allergens 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		Présence Presencia	Absence Ausencia	
	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 SO ₂ / Sulfitos y dióxido de azufre en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresadas en SO ₂			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 TÉCNICA / SCHEDE TECNICA	Page 5 / 7
	Effiloché de viande de canard confite à la graisse de canard Shredded duck confit with duck fat Zerfasertes Entenconfit mit Entenfett Carne de pato deshilachada confitada con grasa de pato Straccetti di carne d'anatra cotti e conservati nel grasso di cottura 1035970106 ROUGIE Sous vide / Vacuum pack / Vakuumpackung / Al vacío / sotto-vuoto 1.5 kg	01WFOSQ0153C
Qualité		

Etikettierung: GVO - Bestrahlte Zutaten - Allergene			
GVO	Die Verordnungen Nr.°1829/2003/EG und 1830/2003/EG schreiben keine spezifische Etikettierung für dieses Produkt vor.		
Bestrahlte Zutaten	Enthält keine bestrahlten Zutaten.		
Allergene Gemäß Richtlinien: 2000/13/EG, 2003/89/EG, 2005/26/EG, 2006/142/EG und 2007/68/EG		Enthalten	Nicht enthalten
	Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder ihre Hybridsorten)		X
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X
	Eier und Eierzeugnisse		X
	Fisch und Fischerzeugnisse		X
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X
	Soja und Sojaerzeugnisse		X
	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose und Milchproteine)		X
	Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse und andere Ihnen bekannte Schalenfrüchte)		X
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X
	Senf und Senferzeugnisse		X
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		X
	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt in SO ₂		X
Lupinen und Lupinenerzeugnisse		X	
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X	

Allergeni/Labeling: GMO - Ionized ingredients - Allergens				
OGM	I regolamenti 1829/2003/CE e 1830/2003/CE non richiedono un'etichettatura specifica del prodotto			
Ingredienti ionizzati	Nessun ingrediente ionizzato.			
Allergeni Secondo le linee guida: 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE e 2007/68/CE		Présence	Absence	
	Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o le varietà ibride)/			X
	Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
	Uova e ovoprodotti			X
	Pesce e prodotti a base ittica			X
	Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
	Soia e prodotti a base di soia			X
	Latte, prodotti lattiero-caseari e derivati (compresi il lattosio e le proteine del latte)			X
	Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e altri frutti a guscio)			X
	Sedano e prodotti a base di sedano			X
	Senape e prodotti a base di senape			X
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
	Solfiti e anidride solforosa in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂			X
Lupino e prodotti a base di lupino			X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X	

	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA / SCHEDE TECNICA	Page 6 / 7
	Effiloché de viande de canard confite à la graisse de canard Shredded duck confit with duck fat Zerfasertes Entenconfit mit Entenfett Carne de pato deshilachada confitada con grasa de pato Stracceti di carne d'anatra cotti e conservati nel grasso di cottura 1035970106 ROUGIE Sous vide / Vacuum pack / Vakuumpackung / Al vacío / sotto-vuoto 1.5 kg	01WFOSQ0153C
Qualité		

Caractéristiques emballages / Packaging details / Características de los embalajes / Caratteristiche imballaggi	
Emballage Iaire : Conditionnements Primary packaging : Packaging Primäre Verpackung : Verpackungen Embalaje primario : Presentaciones Imballaggio Iaire : Condizionamenti	<p><u>Conformité aux décrets 2007-766 et 92-631</u> (aptitude au contact alimentaire) : attestation d'alimentarité du fournisseur à disposition</p> <p><u>Conformité au décret 2007-1467</u> (exigences environnementales) : attestation de conformité du fournisseur à disposition</p> <p><u>In compliance with decrees 2007-766 and 92-631</u> (suitability for food use) : Food use suitability attestation from the supplier available</p> <p><u>In compliance with decree 2007-1467</u> (environmental requirements) : Conformity attestation of the supplier available</p> <p><u>Gemäß Verordnungen 2007-766 und 92-631</u> (Geeignetheit für den Kontakt mit Lebensmitteln): Bescheinigung der Lebensmitteltauglichkeit des Lieferanten verfügbar</p> <p><u>Gemäß Verordnung 2007-1467</u> (Umweltanforderungen): Konformitätsbescheinigung des Lieferanten verfügbar</p> <p><u>Conformidad con los decretos 2007-766 y 92-631</u> (aptitud para contacto alimentario): certificación de aptitud alimentaria del proveedor disponible</p> <p><u>Conformidad con el decreto 2007-1467</u> (requisitos medioambientales): certificación de conformidad del proveedor disponible</p> <p><u>Conformità ai decreti 2007-766 e 92-631</u> (idoneità al contatto con gli alimenti): disponibile il certificato di sicurezza alimentare del fornitore</p> <p><u>Conformità al decreto 2007-1467</u> (requisiti ambientali): è disponibile il certificato di conformità del fornitore</p>
Emballage IIaire : Etiquettes Secondary packaging : Labels Sekundäre Verpackung : Etiketten Embalaje secundario : Etiquetas Imballaggio IIaire : Etichette	<p><u>Conformité au décret 2007-1467</u> : déclaration de conformité du fournisseur à disposition</p> <p><u>In compliance with decree 2007-1467</u> : Conformity attestation of the supplier available</p> <p><u>Gemäß Verordnung 2007-1467</u>: Konformitätsbescheinigung des Lieferanten verfügbar</p> <p><u>Conformidad con el decreto 2007-1467</u>: declaración de conformidad del proveedor disponible</p> <p><u>Conformità al decreto 2007-1467</u>: disponibile la dichiarazione di conformità del fornitore</p>
Emballage IIIaire : Carton d'expédition + couvercle / Tertiary packaging : Shipping box + lid / Tertiäre Verpackung : Versandkarton + Deckel Embalaje terciario : Caja de envío + tapa Imballaggio IIIaire : Scatola di spedizione + coperchio	<p><u>Conformité au décret 2007-1467</u> : déclaration de conformité du fournisseur à disposition</p> <p><u>In compliance with decree 2007-1467</u> : Conformity attestation of the supplier available</p> <p><u>Gemäß Verordnung 2007-1467</u>: Konformitätsbescheinigung des Lieferanten verfügbar</p> <p><u>Conformidad con el decreto 2007-1467</u>: declaración de conformidad del proveedor disponible</p> <p><u>Conformità al decreto 2007-1467</u>: disponibile la dichiarazione di conformità del fornitore</p>

	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA / SCHEDE TECNICA	Page 7 / 7
	Effiloché de viande de canard confite à la graisse de canard Shredded duck confit with duck fat Zerfasertes Entenconfit mit Entenfett Carne de pato deshilachada confitada con grasa de pato Straccetti di carne d'anatra cotti e conservati nel grasso di cottura 1035970106 ROUGIE Sous vide / Vacuum pack / Vakuumpackung / Al vacío / sotto-vuoto 1.5 kg	01WFOSQ0153C
Qualité		

Colisage et Palettisation / Packaging and palettising / Empaquetado y paletización / Colli e pallettizzazione			
Poids net pièce / Unit net weight / Nettogewicht Stück/Peso neto unidad / Peso netto pezzo	1500g	Poids brut pièce / Unit gross weight / Bruttogewicht Stück / Peso bruto unidad / Peso lordo pezzo	1530 g
Nombre de pièce par colis / Units per case / Stückzahl pro Paket/ Número de unidades por paquete / Numero di pezzi per collo	6		
Dimension colis / Case size / Maße Paket/ Dimensiones de paquete / Dimension colis	600 x 400 x 108 mm		
Poids net colis / Case net weight / Nettogewicht Paket/Peso neto paquete / Peso netto collo	9 kg	Poids brut colis / Case gross weight / Bruttogewicht Paket/ Peso bruto paquete / Peso lordo collo	9.8 kg
Nombre de colis par couche / Cases per layer / Anzahl Pakete pro Schicht/ Número de paquetes por nivel / Numero di colli per strato	4		
Nombre de couches par palette / Layers per pallet / Anzahl Schichten pro Palette/ Número de niveles por palé / Numero di strati per pallet	10		
Nombre de colis par palette / Cases per pallet / Anzahl Pakete pro Palette / Número de paquetes por palé / Numero di colli per pallet	40		
Nombre de pièce par palette / Units per pallet / Stückzahl pro Palette/ Número de unidades por palé / Numero di pezzi per pallet	240		
Dimension palette / Pallet size / Maße Palette/ Dimensiones del palé / Dimensione pallet	Europ 120 x 80 cm		
Poids net palette / Palett net weight / Nettogewicht Palette/ Peso neto palé / Peso netto pallet	360 kg	Poids brut palette / Pallet gross weight / Bruttogewicht Palette/ Peso bruto pale / Peso lordo pallet	417 kg