

 <small>NOURRIR VOTRE CONFIANCE</small>	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET	Page 1 / 3
	Bloc de foie gras de canard avec morceaux 1028540106 (RHD3289) ROUGIE Barquette plastique – 500g	
Qualité		01WFOSQ0153C

Composition : selon les directives 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE et 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**

Ingrédients : foie gras de canard, morceaux de foie gras de canard 30%, eau, Armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.

Ingredients: duck liver, duck liver pieces 30%, water, Armagnac, salt, sugar, pepper, antioxidant: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite.

DLC minimum garantie départ usine Minimum shelf life from date of shipment	Température de conservation Storage temperature
365 jours	A conserver entre 0°C et +4°C

Origine / Traçabilité - Origin / Tracability

Foie gras de canard Origine : France.

Les fabrications sont toutes tracées par jour de fabrication avec identification des entrants.

Estampille(s) sanitaire(s) / Agreement number	FR – 24 520 002 – CE / FR – 65 304 002 – CE
GENCOD	3161451028542
DUN14	13161451028549

Caractéristiques physico-chimiques

<input checked="" type="checkbox"/> Poids fixe / Fixed weight	500g
% morceaux	Conformité à l'arrêté du 08/04/1994
HPD	Conformité à l'arrêté du 08/04/1994

Critères microbiologiques produit fini : selon paquet hygiène et des 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.

Micro-organismes aérobies 30°C	< 1000 / g
Anaérobies sulfite réducteurs 46°C	< 1 / g

Caractéristiques organoleptiques du produit fini (critères cible)/ Organoleptic features of the finished product

Odeur	Odeur de foie gras de canard.
Couleur	Foie gras de couleur beige, jaune, ivoire, rosé.
Goût	Goût caractéristique de foie gras de canard.
Texture	Tranche intégrée à la coupe. Ferme à la coupe et fondante en bouche.
Aspect	Emulsion de couleur beige avec présence de morceaux de foie gras de canard de couleur beige rosée, présence possible de graisse.

Mode d'emploi	Servir à une température comprise entre +8°C et + 12°C. Ouvrir la barquette et démouler le produit. Trancher le produit à l'aide d'un couteau à lame fine préalablement trempé dans l'eau chaude ou d'une lyre.
Conditions de conservation après ouverture.	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement. After opening, keep refrigerated and consume quickly.

 <small>NOURRIR VOTRE CONFIANCE</small>	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET	Page 2 / 3
	Bloc de foie gras de canard avec morceaux 1028540106 (RHD3289) ROUGIE Barquette plastique – 500g	
Qualité		01WFOSQ0153C

Déclaration nutritionnelle pour 100g Nutritional information for 100g	
Energie / Energy	2011 kJ 488 kcal
Matières grasses / Fat	50 g
dont acides gras saturés / of wich saturates	21 g
Glucides / Carbohydrate	3,1 g
dont sucres / of wich sugars	0,9 g
Protéines / Protein	6,0 g
Sel / Salt	1,1 g

Etiquetage : OGM – Ingrédients ionisés - Allergènes			
OGM	Les règlements n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE n'entraînent pas d'étiquetage spécifique du produit.		
GMO	Regulations n°1829/2003/CE and 1830/2003/CE do not impose a specific labelling of the product.		
Ingrédients ionisés	Absence d'ingrédient ionisé. / No ionized ingredients		
Allergènes / Allergens		Présence	Absence
<p>Selon les directives : 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE</p> <p>According to directives : 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE and 2007/68/CE</p>	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)		X
	Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and crustaceans based products		X
	Oeufs et produits à base d'œufs / Eggs and eggs based products		X
	Poissons et produits à base de poissons / Fish and fish based products		X
	Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts and peanuts based products		X
	Soja et produits à base de soja / Soya and soya based products		X
	Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait) / Milk, dairy products and derivatives (including lactose and milk protein)		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 à votre connaissance) / Nuts and derivatives (almond, hazelnut, walnut, cashew nut, pecan nut, Brazil nut, pistachio, macadamia and any other nuts)		X
	Céleri et produits à base de céleri / Celery and celery based products		X
	Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and mustard based products		X
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and sesame seeds based products		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		X
	Lupin et produits à base de lupin / Lupin and lupin based products		X
Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and molluscs based products		X	

 <small>NOURRIR VOTRE CONFIANCE</small>	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET	Page 3 / 3
	Bloc de foie gras de canard avec morceaux 1028540106 (RHD3289) ROUGIE Barquette plastique – 500g	01WFOSQ0153C
Qualité		

Caractéristiques emballages	
Emballage Iaire : Conditionnements	<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>
Emballage IIaire : Etiquette	<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>
Emballage IIIaire Carton d'expédition + couvercle	<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>

Colisage et Palettisation			
Dimension pièce / <i>Unit size</i>	174 x 93 x 57mm		
Poids net pièce / <i>Unit net weight</i>	500 g	Poids brut pièce / <i>Unit gross weight</i>	544 g
Nombre de pièce par colis / <i>Units per case</i>	6		
Dimension colis / <i>Case size</i>	400 x 200 x 110 mm		
Poids net colis / <i>Case net weight</i>	3 kg	Poids brut colis / <i>Case gross weight</i>	3.48 kg
Nombre de colis par couche / <i>Cases per layer</i>	12		
Nombre de couches par palette / <i>Layers per pallet</i>	13		
Nombre de colis par palette / <i>Cases per pallet</i>	156		
Nombre de pièce par palette / <i>Units per pallet</i>	936		
Dimension palette / <i>Pallet size</i>	Europ 120 x 80 cm		
Poids net palette / <i>Pallet net weight</i>	468 kg	Poids brut palette / <i>Pallet gross weight</i>	568 kg