

	FICHE TECHNIQUE - TECHNICAL SHEET - FICHA TÉCNICA	Page 1 / 5
	Confit de canard 10/11 cuisses Duck confit 10/11 legs Confit de pato 10/11 muslos 4415970102 Marque PALMILORD Bidon 5/1 - 3825 g - Latón 5/1 3825g	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 / **Composition :** 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, 2007/68/CE y el reglamento 1169/2011

Ingrédients : Cuisses de canard, graisse de canard, sel. Viande de canard Origine : UE

Ingredients : Duck legs, duck fat, salt / **Ingredientes :** muslos de pato, grasa de pato, sal

DLUO 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
360 jours / days / días	Ambiante - A conserver dans un endroit frais et sec. Ambient - To keep in a cool and dry place. Ambiente - Conservar en un lugar fresco y seco

Origine / Traçabilité - Origin/ Traceability - Origen / Trazabilidad

Cuisses de canard origine France (UE) / Duck leg origin France (EU)/ Muslos de Pato origen Francia (EU)

Le n° de lot assaisonnement, la date de fabrication et la DLUO sont imprimés au jet d'encre sur le couvercle de la boîte. Ces informations permettent de retrouver par l'intermédiaire de la GPAO l'origine des matières premières, ingrédients, conditionnement et paramètres de production et contrôles. El número de lote de condimento, la fecha de fabricación y la fecha de caducidad están impresos con inyección de tinta en la tapa de la caja. Esta información permite rastrear el origen de las materias primas, ingredientes, envasado y parámetros y controles de producción a través de la intermediación del GPAO.

Le lot de fabrication est associé à l'adresse du client lors de la validation de la commande.

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 sanitaire / Agreement number / Certificado (s) sanitario(s)	FR 65 304 002 CE
GENCOD	3104544415973
DUN14	23104544415977

Procédé de fabrication

Abattage - Découpe - Assaisonnement des cuisses (barattage) - Cuisson en tunnel - Finition (plumes) - Calibrage associatif (nombre et poids) - Emboîtement - Jutage - Sertissage - Marquage des boîtes - Cuisson - Déblocage par le laboratoire - Etiquetage - Expédition

Matanza - Corte - Salazón de los muslos -- Cocción en túnel - Acabado (plumas) - Calibración asociativa (número y peso) - envasado en Latón- adición de líquido - - Prensado de los latones- sellado de los latones - Cocción - visto Bueno del laboratorio - etiquetaje - expedición

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 <input type="checkbox"/> Peso variable	3825 g
Poids net égoutté / Net drained weight/ Peso neto escurrido	2125 g

	FICHE TECHNIQUE - TECHNICAL SHEET - FICHA TÉCNICA	Page 2 / 5
	Confit de canard 10/11 cuisses Duck confit 10/11 legs Confit de pato 10/11 muslos 4415970102 Marque PALMILORD Bidon 5/1 - 3825 g - Latón 5/1 3825g	01WFOSQ0153C
Qualité		

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**: según paquete de higiene, guía de buenas prácticas y criterios FCD

Stabilité des produits soumis à une incubation de 7 jours à 37°C.

Stability of the products subjected to an incubation at 37°C during 7 days.

Estabilidad de los productos sometidos a una incubación de 7 días a 37°C.

Caractéristiques organoleptiques du produit fini / Organoleptic features of the finished product / Características organolépticas del producto acabado

Aspect / Aspecto	<ul style="list-style-type: none"> * De la cuisse : conservée sous sa forme, exempte d'amas de graisse intérieure et de dépôt sanguin notable. Absence de peau écaillée. - muscle : beige rosé à brun - peau : dorée * De la graisse : couleur brillante, variant du blanc au jaune plus ou moins foncé. * Du jus exsudé : à dominante brun, caractéristique des jus de viande cuite Del muslo: conservado en su forma original, libre de depósitos de grasa interna y de depósitos de sangre perceptibles. Ausencia de piel escamosa. - músculo: beige rosado a marrón - piel: dorada * Grasa: color brillante, que varía del blanco al amarillo más o menos oscuro. * Jugo exudado: predominantemente marrón, característico de los jugos de carne cocida
Texture / Textura	Viande moelleuse et filandreuse - Carne blanda y fibrosa
Goût / Taste / Sabor	Le produit doit être légèrement salé, d'une saveur typée soutenue caractéristique des viandes confites. El producto debe estar ligeramente salado, con un fuerte sabor típico característico de las carnes confitadas
Odeur / Odor / Olor	Les cuisses ne doivent pas présenter de défauts d'odeur, d'aspect lors de leur mise en œuvre. Los muslos no deben presentar ningún defecto de olor o aspecto durante su implementación

Conseil d'utilisation / Use advice/ Consejos de utilización

Faire fondre la graisse en plongeant la boîte fermée dans un bain marie. Sortez les cuisses de la boîte et faites les réchauffer soit à la poêle soit au four.

Derretir la grasa sumergiendo la lata cerrada en un baño de agua. Saque los muslos de la caja y caliéntelos en una sartén o en el horno.


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

After opening, keep refrigerated and consume quickly.

Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir rápidamente.

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nutritional information per 100g / Información nutricional por 100 g


Energie Energy Valor energético	1179 kJ / 283 kcal
Matières grasses Fat Grasas	20 g
dont acides gras saturés Of wich saturates de las cuales saturadas	6,3 g
Glucides Carbohydrate Hidratos de carbono	0,6 g
dont sucres Of wich sugars de los cuales azúcares	< 0,5 g
Protéines Protein Proteínas	25 g
Sel Salt Sal	1,4 g

	FICHE TECHNIQUE - TECHNICAL SHEET - FICHA TÉCNICA	Page 3 / 5
	Confit de canard 10/11 cuisses Duck confit 10/11 legs Confit de pato 10/11 muslos 4415970102 Marque PALMILORD Bidon 5/1 - 3825 g - Latón 5/1 3825g	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	Page 4 / 5
	Confit de canard 10/11 cuisses Duck confit 10/11 legs Confit de pato 10/11 muslos 4415970102 Marque PALMILORD Bidon 5/1 - 3825 g - Latón 5/1 3825g	01WFOSQ0153C
Qualité		

Caractéristiques emballages / Packaging details / Características de los embalajes	
Emballage laire : Conditionnements Embalaje primario: Presentaciones	<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>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>
Emballage llaire : Etiquettes Embalaje secundario: Etiquetas	<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>Conformidad con el decreto 2007-1467</u>: declaración de conformidad del proveedor disponible</p>
Emballage lllaire Carton d'expédition + couvercle Embalaje terciario: Caja de envío + tapa	<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>Conformidad con el decreto 2007-1467</u>: declaración de conformidad del proveedor disponible</p>

	FICHE TECHNIQUE - TECHNICAL SHEET - FICHA TÉCNICA		Page 5 / 5
	Confit de canard 10/11 cuisses Duck confit 10/11 legs Confit de pato 10/11 muslos 4415970102 Marque PALMILORD Bidon 5/1 - 3825 g - Latón 5/1 3825g		01WFOSQ0153C
Qualité			

Colisage et Palettisation / Packaging and palettising / Empaquetado y paletización			
Dimension pièce / Unit size / Dimensiones de unidad	153 x 153 x 246 mm		
Poids net pièce / Unit net weight / Peso neto unidad	3825 g	Poids brut pièce / Unit gross weight / Peso bruto unidad	4142 g
Nombre de pièce par colis / Units per case / Número de unidades por paquete	2		
Dimension colis / Case size / Dimensiones de paquete	310 x 155 x 246 mm		
Poids net colis / Case net weight / Peso neto paquete	7.650 kg	Poids brut colis / Case gross weight / Peso bruto paquete	8.429 kg
Nombre de colis par couche / Cases per layer / Número de paquetes por nivel	16		
Nombre de couches par palette / Layers per pallet / Número de niveles por palé	5		
Nombre de colis par palette / Cases per pallet / Número de paquetes por palé	80		
Nombre de pièce par palette / Units per pallet / Número de unidades por palé	160		
Dimension palette / Pallet size / Dimensiones del palé	europ 120 x 80 cm		
Poids net palette / Pallet net weight / Peso neto palé	612 kg	Poids brut palette / Pallet gross weight / Peso bruto palé	699 kg