	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA	Page 1 / 4
	Foie gras de canard cru surgelé « Tout venant » 600-900g Quick frozen raw duck foie gras « Tout venant » 600/900g Foie gras de pato congelado « tout venant » 600/900g 5920750106 NEUTRE Sous vide / Vacuum packed	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

Foie gras de canard / Duck foie gras / hígado de pato

DLUO minimum garantie départ usine Minimum shelf life at dispatching date Caducidad mínima al salir de fábrica	Température de conservation Storage temperature Temperatura de conservación
365 jours / days	-18°C

Origine / Traçabilité - Origin / Traceability - Origen / Trazabilidad

Foie gras de canard origine Bulgarie / Duck liver origin Bulgaria / Foie gras de pato Origen Bulgaria
 Codification interne nous permettant de retracer l'amont du produit jusqu'à l'abattoir d'origine.
 Internal codification allows us to trace the duck's life from its slaughterhouse.
 Codificación interna a los que permitimos nosotros volver a trazar el anterior del producto hasta el matadero de origen.


Estampille(s) sanitaire(s) / Agreement number / Certificado(s) sanitario(s)	BG – 16 02 071 - EO
Raison sociale et adresse de l'exploitant Name and address of the food business operator	EURALIS Gastronomie – Boulevard de l'Europe - 64238 LESCAR
GENCOD	3161455920750
DUN14	93161455920753

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

<input type="radio"/> Poids fixe <input checked="" type="radio"/> Poids variable <input type="radio"/> Net weight <input checked="" type="radio"/> Variable weight <input type="radio"/> Peso fijo <input checked="" type="radio"/> Peso variable	Calibre : 600/900g
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------

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
Escherichia coli	< 10
Staphylocoques à coagulase positive	< 500
Clostridium perfringens	< 100
Salmonelles	0 / 25 g
Listéria monocytogenes	< 100


	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA	Page 2 / 4
	Foie gras de canard cru surgelé « Tout venant » 600-900g Quick frozen raw duck foie gras « Tout venant » 600/900g Foie gras de pato congelado « tout venant » 600/900g 5920750106 NEUTRE Sous vide / Vacuum packed	
Qualité		01WFOSQ0153C

Caractéristiques organoleptiques du produit fini / Organoleptic features of the finished product	
Aspect	Foie gras ne répondant pas aux exigences « 1 ^{er} choix » et/ou « Extra ». Foies pouvant présenter des tâches, hématomes, pigmentations.
Texture	Non poisseuse


Conseil d'utilisation / Use advice / Consejos de utilización	
A cuire /To be cooked/ Para cocer - Ne pas recongeler un produit décongelé. Not refreeze a defrosted product. No congelar un producto descongelado	

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nutritional details per 100g / Información nutricional por 100 g	
Energie / Energy / Valor energético	560 kcal / 2306 kJ
Matières grasses / Fat / Grasas	58 g
dont a. gras saturés / Of wich saturates / de las cuales saturadas	26 g
Glucides / Carbohydrate / Hidratos de carbono	1,9 g
dont sucres / Of wich sugars / de los cuales azúcares	1,2 g
Protéines / Protein / Proteínas	7,2 g
Sel / Salt/ Sal	0,07 g

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

	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA	Page 3 / 4
	Foie gras de canard cru surgelé « Tout venant » 600-900g Quick frozen raw duck foie gras « Tout venant » 600/900g Foie gras de pato congelado « tout venant » 600/900g 5920750106 NEUTRE Sous vide / Vacuum packed	
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 / 4
	Foie gras de canard cru surgelé « Tout venant » 600-900g Quick frozen raw duck foie gras « Tout venant » 600/900g Foie gras de pato congelado « tout venant » 600/900g 5920750106 NEUTRE Sous vide / Vacuum packed	01WFOSQ0153C
Qualité		

Colisage et Palettisation / Packaging and palettising /			
Poids net pièce / Unit net weight / Peso neto unidad	+/- 0.750 kg	Poids brut pièce / Unit gross weight / Peso bruto unidad	+/- 0.760 kg
Nombre de pièce par colis / Units per case / Número de unidades por paquete	6		
Dimension colis / Case size / Dimensiones de paquete	400 x 300 x 100 mm		
Poids net colis / Case net weight / Peso neto paquete	+/- 4.5 kg	Poids brut colis / Case gross weight / Peso bruto paquete	+/- 5.2 kg
Nombre de colis par couche / Cases per layer / Número de paquetes por nivel	8		
Nombre de couches par palette / Layers per pallet / Número de niveles por palé	17		
Nombre de colis par palette / Cases per pallet / Número de paquetes por palé	136		
Nombre de pièce par palette / Units per pallet / Número de unidades por palé	816		
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	+/- 732 kg