

	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET / FICHA TECNICA	Page 1 / 5
	Confit de canard Duck confit Confit de pato 1019580212 NEUTRE Sous vide x 1	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  
 según las directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE y el reglamento 1169/2011

Ingrédients : Cuisse de canard – Graisse de canard – Sel. Viande de canard Origine : France.

Ingredients : Duck leg – Duck fat – Salt

Ingredientes : muslos de pato, grasa de pato, sal.

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
182 jours	0°C / +4°C

**Origine / Traçabilité - Origin/ Traceability - Origen / Trazabilidad**

Canard origine France / Duck coming from French origin / Pato origen 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.

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 – 19 031 002 – CE / FR -65 304 002 - CE
Raison sociale et adresse de l'exploitant /Name and address of the food business operator	EURALIS Gastronomie – Avenue Gaston Phoebus 64230 LESCAR
GENCOD	3104541420130
DUN14	13104541420137

**Procédé de fabrication**

Salage des cuisses - Pochage des cuisses dans la graisse - Conditionnement par thermoformage par 1 - Cuisson en autoclave

**Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical details**

<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	200 g
---	-------

	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET / FICHA TECNICA	Page 2 / 5
	Confit de canard Duck confit Confit de pato 1019580212 NEUTRE Sous vide x 1	
Qualité		01WFOSQ0153C

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


Critères microbiologiques produit fini : selon paquet hygiène, guide de bonnes pratiques et critères FCD Microbiological criterion of the finished products: According to guide to good practice and FCD criterion. Criterios microbiológicos del producto acabado: según paquete de higiene, guía de buenas prácticas y criterios FCD	
	Ufc / g
Micro-organismes aérobies 30°C Microorganismos aerobios 30 ° C	< 10 000
Staphylococcus à coagulase positive Staphylococcus coagulasa positivo	absence
Anaérobies sulfite réducteurs 37°C anaerobios sulfite-reductores	absence
Coliformes totaux Coliformes totales	absence
Salmonelles Salmonelas	0 / 25 g

Caractéristiques organoleptiques du produit fini / Organoleptic features of the finished product	
Aspect	Cuisse de canard entourée d'une pellicule de graisse blanche à l'état solide et jaune à l'état liquide. Viande de couleur brune rosée.
Texture	Viande moelleuse et filandreuse.
Goût / Taste	Caractéristique du confit de canard
Odeur / Odor	Caractéristique du confit de canard

Conseil d'utilisation / Advice of use / Consejos de utilización	C
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement. After opening, keep refrigerated and consume quickly. Una vez abierto, conservar en la nevera y consumir con rapidez.	O

	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET / FICHA TECNICA	Page 3 / 5
	Confit de canard Duck confit Confit de pato 1019580212 NEUTRE Sous vide x 1	
Qualité		01WFOSQ0153C

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.			
<b>Allergènes</b> Selon les directives : 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE  <b>Allergens</b> According to directives : 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE and 2007/68/CE  <b>Alérgenos</b> Según las directivas: 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE and 2007/68/CE <b>Reglamento 1169/2011</b>		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 / Cacahuets y productos elaborados con cacahuets			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 <sub>2</sub> / Sulphites and sulphur dioxide with a concentration above 10 mg/kg or 10 mg/l in SO <sub>2</sub> / Sulfitos y dióxido de azufre en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresadas en SO <sub>2</sub>			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 / 5
	Confit de canard Duck confit Confit de pato 1019580212 NEUTRE Sous vide x 1	01WFOSQ0153C
Qualité		

Caractéristiques emballages / Packaging details / Características de los embalajes	
Emballage I aire : Conditionnements <b>Embalaje primario:</b> <b>Presentaciones</b>	<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><b><u>Conformidad con los decretos 2007-766 y 92-631 y los reglamentos 1935/2004 et 10/2011</u></b> (aptitud para contacto alimentario): certificación de aptitud alimentaria del proveedor disponible</p> <p><b><u>Conformidad con el decreto 2007-1467</u></b> (requisitos medioambientales): certificación de conformidad del proveedor disponible</p>
Emballage II aire : Etiquettes <b>Embalaje secundario:</b> <b>Etiquetas</b>	<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><b><u>Conformidad con el decreto 2007-1467</u></b>: declaración de conformidad del proveedor disponible</p>
Emballage III aire Carton d'expédition + couvercle <b>Embalaje terciario:</b> <b>Caja de envío + tapa</b>	<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><b><u>Conformidad con el decreto 2007-1467</u></b>: declaración de conformidad del proveedor disponible</p>

	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET / FICHA TECNICA	Page 5 / 5
	Confit de canard Duck confit Confit de pato 1019580212 NEUTRE Sous vide x 1	Qualité

Colisage et Palettisation			
Dimension pièce / Unit size / Dimensiones de unidad	200 g	Poids brut pièce /Unit gross weight / Peso bruto unidad	213 g
Poids net pièce / Unit net weight /Peso neto unidad	12		
Nombre de pièce par colis /Units per case / Número de unidades por paquete	400 x 300 x 87 mm		
Dimension colis /Case size / Dimensiones de paquete	2 400 g	Poids brut colis / Case gross weight / Peso bruto paquete	2 797g
Poids net colis / Case net weight /Peso neto paquete	8		
Nombre de colis par couche /Cases per layer / Número de paquetes por nivel	17		
Nombre de couches par palette / Layers per pallet / Número de niveles por palé	136		
Nombre de colis par palette / Cases per pallet / Número de paquetes por palé	1632		
Nombre de pièce par palette /Units per pallet / Número de unidades por palé	europ 120 x 80 cm		
Dimension palette / Pallet size / Dimensiones del palé	326.4 Kg	Poids brut palette / Pallet gross weight / Peso bruto palé	405.4 kg