

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 14/12/2023
	3812970104 - Foie gras de canard cru déveiné surgelé Foie gras de pato crudo desvenado ultracongelado	Version :

1. INFORMATIONS GENERALES DU PRODUIT

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL PRODUCTO

Dénomination commerciale Nombre comercial	FOIE GRAS DE CANARD CRU DEVEINE SURGELE SOUS VIDE GRANDE POCHE
Marque Marca	ROUGIE
EAN13	3104543812971
Gencod prix Precio gencod	
Gencod poids Peso gencod	
Estampille sanitaire Sello(s) sanitario(s)	FR 85 109 001 CE, FR 65 304 002 CE,
Nomenclature douanière Nomenclatura aduanera	0207459300
Adresse service consommateur Dirección del servicio de atención al cliente	Euralis Gastronomie Avenue Gaston Phoebus, 64230 Lescar France

2. COMPOSITION ET ORIGINE

COMPOSICION Y ORIGEN

Dénomination légale Nombre legal	Foie gras de canard cru déveiné surgelé Foie gras de pato crudo desvenado ultracongelado
Liste d'ingrédients Lista de ingredientes	Foie gras de canard Foie Gras de pato crudo
Origine Origen	CANARD : France PATO : Francia

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Conditionnement Embalaje	Film Película	Technique de conservation Técnica de conservación	S/VIDE
Type de poids (kg) Tipo de peso (kg)	Fixe Fijo	Poids net moyen (kg) Peso neto medio (kg)	4.000
Poids net mini (kg) Peso neto mínimo (kg)		Poids net maxi (kg) Peso neto máximo (kg)	
Autres mentions Otras menciones	Sous vide, Al vacío,		

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 14/12/2023
	3812970104 - Foie gras de canard cru déveiné surgelé Foie gras de pato crudo desvenado ultracongelado	Version :

4. DUREE DE VIE ET CONSERVATION

CADUCIDAD Y CONSERVACION

Traitement thermique Tratamiento térmico	surgelé, Ultracongelado,
Température de conservation Temperatura de almacenamiento	-18°C -18°C
Type de durée de vie Tipo de caducidad	DDM (DLUO) FECHA DE CADUCIDAD MÍNIMA
Garantie client départ usine (jours) Caducidad mínima al salir de fábrica (días)	365

5. CONSEILS D'UTILISATION

CONSEJOS DE UTILIZACION

Conseils d'utilisation/Mode d'emploi Consejos de utilización / Instrucciones de uso	A cuire. Laisser décongeler 24h au réfrigérateur. CUISSON EN TERRINE : Assaisonner de sel (12g/Kg) et de poivre (3g/Kg). Déposer les 2 lobes dans une terrine allant au four. Préparer un bain marie : placer un grand plat rempli d'eau dans votre four et le préchauffer à 120°C (thermostat 4). Une fois préchauffé baisser le four à 90°C (th 3). Placer votre terrine dans le bain marie et laissez cuire 50min. Laisser refroidir 2h votre terrine puis 24h au réfrigérateur avant de la déguster. CUISSON EN ESCALOPE : Trancher le foie en escalopes de 2 cm d'épaisseur. Préchauffer une poêle puis à feu doux pendant 2-3 min par face. Assaisonner en fin de cuisson., Para cocinar. Dejar descongelar 24h en la nevera. COCCIÓN EN TERRINA: Condimentar con sal (12g/Kg) et pimienta (3g/Kg). Colocar los dos lóbulos en una terrina para el horno. Preparar un baño maría: colocar una gran fuente llena de agua en el horno y precaliéntela a 120º C (termostato 4). Una vez precalentada bajar el horno a 90º (t 3). Colocar su terrina en el baño maría y deje que se cocine durante 50 min. Dejar enfriar 2 horas su terrina y luego 24h en la nevera antes de degustarla. COCCIÓN EN ESCALOPE: Filetear el hígado en escalopes de 2 cm de grosor. Precalentar una sartén y luego a fuego lento de 2 a 3 minutos por cada lado. Condimentar tras la cocción.,
Mentions de conservation complémentaires Mención adicional sobre conservación	A cuire rapidement après décongélation, Ne pas recongeler un produit décongelé, Cocinar rápidamente después de descongelar, No vuelva a congelar un producto descongelado,

6. VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

VALORES ENERGÉTICOS Y NUTRICIONALES

	Valeur/100g Valor/100g
Energie (kJ) / Valor energético	2301 kJ

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 14/12/2023
	3812970104 - Foie gras de canard cru déveiné surgelé Foie gras de pato crudo desvenado ultracongelado	Version :

Energie (kcal) / Valor energético	558 Kcal
Matières grasses / Grasas	58.0 g
dont Acides gras saturés / de las cuales saturadas	26.0 g
Glucides / Hidratos de carbono	1.9 g
dont Sucres / de los cuales azúcares	1.2 g
Fibres alimentaires / Fibras	≤ 0,5 g
Protéines / Proteínas	7.2 g
Sel / Sal	0.07 g
Informations nutritionnelles pour 100g : Energie : 2301 kj/558.4 kcal - Matières grasses 58.0 g dont Acides gras saturés 26.0 g - Glucides 1.9 g dont Sucres 1.2 g Protéines 7.2 g - Sel 0.07 g	
Información nutricional por 100g Energía: 2301 kj/558.4 kcal - Grasas 58.0 g De las cuales saturadas 26.0 g - Hidratos de carbono 1.9 g De los cuales azúcares 1.2 g Proteínas 7.2 g - Sal 0.07 g	

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 14/12/2023
	3812970104 - Foie gras de canard cru déveiné surgelé Foie gras de pato crudo desvenado ultracongelado	Version :

7. **ETIQUETAGE : OGM – INGREDIENTS IONISES – ALLERGENES**

ETIQUETADO : OGM - Ingredientes ionizados - Alérgenos

OGM OGM	Les règlements n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE n'entraînent pas d'étiquetage spécifique du produit. Los reglamentos n° 1829/2003/CE y 1830/2003/CE no exigen un etiquetado específico del producto		
Ingrédients ionisés Ingredientes ionizados	Absence d'ingrédient ionisé. Ausencia de ingredientes ionizados.		
Allergènes / Alérgenos	Présence Presencia	Quantité Cantidad (en ppm)	
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten Cereales con gluten y productos elaborados con cereales que contengan gluten	-		
Crustacés et produits à base de crustacés Crustáceos y productos elaborados con crustáceos	-		
Œufs et produits à base d'œufs Huevos y productos elaborados con huevos	-		
Poissons et produits à base de poissons Pescado y productos elaborados con pescado	-		
Arachides et produits à base d'arachides Cacahuètes y productos elaborados con cacahuètes	-		
Soja et produits à base de soja Soja y productos elaborados con soja	-		
Lait, produits laitiers et dérivés Leche, productos lácteos y derivados (incluidas la lactosa y las proteínas de leche)	-		
Fruits à coque et produits dérivés Frutos de cáscara y productos derivados	-		
Céleri et produits à base de céleri Apio y productos elaborados con apio	-		
Moutarde et produits à base de moutarde Mostaza y productos elaborados con mostaza	-		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame Semillas de sésamo y productos elaborados con semillas de sésamo	-		
Sulfites et dioxyde de soufre (À étiqueter si > 10 mg/kg ou > 10 mg/l exprimé en SO ₂) Sulfitos y dióxido de azufre (Debe etiquetarse si 10 mg/kg o 10 mg/l en SO ₂)	-	0	
Lupin et produits à base de lupin Lúpulo y productos elaborados con altramuces	-		
Mollusques et produits à base de mollusques Moluscos y productos elaborados con moluscos	-		
Peut contenir Puede contener			

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 14/12/2023
	3812970104 - Foie gras de canard cru déveiné surgelé Foie gras de pato crudo desvenado ultracongelado	Version :

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 14/12/2023
	3812970104 - Foie gras de canard cru déveiné surgelé Foie gras de pato crudo desvenado ultracongelado	Version :

8. **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT FINI**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO ACABADO

	CONFORME/CIBLE CONFORME	NON CONFORME NO CONFORME
Aspect / Aspecto	Absence d'hématomes. Foie composé du gros lobe et du petit lobe. Absence de pétéchies, de peau de serpent	Présence d'hématomes. Foie composé du gros lobe ou du petit lobe uniquement. Présence de pétéchies, de peau de serpent
Odeur / Olor	Odeur caractéristique d'un foie gras de canard cru	Odeur acide. Odeur d'oxydation
Couleur / Color	Foie couleur beige rosé à beige ocre	Foie rouge
Texture / Textura	Texture souple et ferme	Texture du foie qui se défait, qui ne se tient pas
Gout / Sabor	Goût caractéristique d'un foie gras de canard cru	Amer. Oxydé
Commentaires / Comentarios		

9. **CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES** selon paquet hygiène, guides de bonnes pratiques, critères FCD

CRITERIO MICROBIOLÓGICO : De acuerdo con el paquete de higiene, la guía de buenas prácticas y el criterio FCD.

CARACTERISTIQUES CARACTERÍSTICAS	TENEUR MAXIMALE CONTENIDO MAXIMO	UNITE UNIDAD
Escherichia coli Escherichia coli	10	ufcbyg
Staphylococcus à coagulase positive 37°C Staphylococcus à coagulase positive 37°C	500	ufcbyg
Clostridium perfringens 37°C Clostridium perfringens 37°C	100	ufcbyg
Salmonella spp Salmonella spp		absby25g
Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes	100	ufcbyg

10. **CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

DETALLES FISICOQUÍMICOS

CARACTERISTIQUES CARACTERÍSTICAS	VALEUR REGLEMENTAIRE VALOR REGULATORIO	UNITE UNIDAD
--	--	------------------------

 Cien Fuegos GASTRONOMÍA	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA 3812970104 - Foie gras de canard cru déveiné surgelé Foie gras de pato crudo desvenado ultracongelado	Date de validation : 14/12/2023 Version :

11. **DONNEES LOGISTIQUES**

DATOS LOGÍSTICOS

• **UVC / UNIDAD:**

Hauteur (cm) Altura (cm)	39	Largeur (cm) Longitud (cm)	29
Profondeur (cm) Ancho (cm)	6	Poids net (kg) Peso neto (kg)	4
Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	4.062	Vendu dans un PAV Se vende en un expositor	Non
Si oui Nb UC/PAV si es el caso número de unidad en el expositor	0	Si oui Nb PAV/C si es el caso número de unidad en el expositor	0

• **COLISAGE / CAJA DE TRANSPORTE:**

PCB Unidades por caja	4	DUN 14	13104543812978
Tare carton vide Tara de la caja (kg)	0.385	Complément tare Complemento de tara	0
Poids net (kg) Peso neto (kg)	16	Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	16.633
Hauteur (cm) Altura (cm)	12.9	Largeur (cm) Longitud (cm)	40
Profondeur (cm) Ancho (cm)	60		

• **PALETISATION / PALETIZADO:**

Nb de cartons/palette Cajas por palé	40	Nb couche/palette Capas por palé	10
Nb uvc/palette Unidades por palé	160	Poids net (kg) Peso neto (kg)	640
Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	690.32	Largeur (cm) Longitud (cm)	80
Profondeur (cm) Profundidad (cm)	120	Hauteur (cm) Altura (cm)	144
		Tare palette Tara de la paleta (kg)	25