

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 06/06/2023
	5920750106 - FOIE GRAS DE CANARD CRU SURGELE SECOND CHOIX Foie gras de pato crudo ultracongelado Second choix	Version :

1. INFORMATIONS GENERALES DU PRODUIT

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL PRODUCTO

Marque Marca	NEUTRE
EAN13	3161455920750
Estampille sanitaire Sello(s) sanitario(s)	BG-16 02 071-EO,
Nomenclature douanière Nomenclatura aduanera	0207459300
Adresse service consommateur Dirección del servicio de atención al cliente	Euralis Gastronomie Av. Gaston Phoebus 64230 Lescar France

2. COMPOSITION ET ORIGINE

COMPOSICION Y ORIGEN

Dénomination légale Nombre legal	FOIE GRAS DE CANARD CRU SURGELE SECOND CHOIX Foie gras de pato crudo ultracongelado Second choix
Liste d'ingrédients Lista de ingredientes	Foie gras de canard Foie gras de pato crudo
Origine Origen	CANARD : Bulgarie PATO : Bulgaria

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)	Variable (bornes indicatives) Variable (límites indicativos)	Poids net moyen (kg) Peso neto medio (kg)	0.700
Poids net mini (kg) Peso neto mínimo (kg)	0	Poids net maxi (kg) Peso neto máximo (kg)	0.999
Autres mentions Otras menciones			

 Cien Fuegos GASTRONOMIA	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 06/06/2023
	5920750106 - FOIE GRAS DE CANARD CRU SURGELE SECOND CHOIX Foie gras de pato crudo ultracongelado Second choix	Version :

4. DUREE DE VIE ET CONSERVATION

SHELF LIFE AND CONSERVATION

Traitement thermique Tratamiento térmico	sans traitement thermique (cru frais), surgelé, sin tratamiento térmico (fresco crudo), Ultracongelado,
Température de conservation Temperatura de almacenamiento	-18°C -18°C
Type de durée de vie Tipo de caducidad	DDM (DLUO) DDM (DLUO)
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. Séparer les 2 lobes, et à l'aide d'un couteau pointu retirez délicatement les veines. 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 24h au réfrigérateur avant de le déguster. Trancher le foie en escalopes de 2 cm d'épaisseur. Préchauffer une poêle puis à feu doux pendant 2-3 min par face. En fin de cuisson, assaisonner,
Mentions de conservation complémentaires Mención adicional sobre conservación	Ne pas recongeler un produit décongelé, 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
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

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 06/06/2023
	5920750106 - FOIE GRAS DE CANARD CRU SURGELE SECOND CHOIX Foie gras de pato crudo ultracongelado Second choix	Version :

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 : 06/06/2023
	5920750106 - FOIE GRAS DE CANARD CRU SURGELE SECOND CHOIX Foie gras de pato crudo ultracongelado Second choix	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 SO2) Sulfitos y dióxido de azufre (Debe etiquetarse si 10 mg/kg o 10 mg/l en SO2)		-	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			

 Cien Fuegos GASTRONOMÍA	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 06/06/2023
	5920750106 - FOIE GRAS DE CANARD CRU SURGELE SECOND CHOIX Foie gras de pato crudo ultracongelado Second choix	Version :

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 06/06/2023
	5920750106 - FOIE GRAS DE CANARD CRU SURGELE SECOND CHOIX Foie gras de pato crudo ultracongelado Second choix	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 GASTRONOMIA	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 06/06/2023
	5920750106 - FOIE GRAS DE CANARD CRU SURGELE SECOND CHOIX Foie gras de pato crudo ultracongelado Second choix	Version :

11. **DONNEES LOGISTIQUES**

DATOS LOGÍSTICOS

• UVC / UNIDAD:

Hauteur (cm) Altura (cm)	29.5	Largeur (cm) Longitud (cm)	13.5
Profondeur (cm) Ancho (cm)	6.2	Poids net (kg) Peso neto (kg)	0.7
Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	0.71	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 / EMBALAJE:

PCB Unidades por caja	6	DUN 14	93161455920753
Tare carton vide Tara de la caja (kg)	0.164	Complément tare Complemento de tara	0.236
Poids net (kg) Peso neto (kg)	4.2	Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	4.66
Hauteur (cm) Altura (cm)	10	Largeur (cm) Longitud (cm)	30
Profondeur (cm) Ancho (cm)	40		

• PALETISATION / PALETIZADO:

Nb de cartons/palette Cajas por palé	136	Nb couche/palette Capas por palé	17
Nb uvc/palette Unidades por palé	816	Poids net (kg) Peso neto (kg)	571.2
Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	658.76	Largeur (cm) Longitud (cm)	80
Profondeur (cm) Profundidad (cm)	120	Hauteur (cm) Altura (cm)	185
		Tare palette Tara de la paleta (kg)	25