

	<b>FICHE TECHNIQUE CLIENT</b> <b>FICHA TÉCNICA</b>	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

<b>Marque</b> <b>Marca</b>	ROUGIE
<b>EAN13</b>	3104543812971
<b>Estampille sanitaire</b> <b>Sello(s) sanitario(s)</b>	FR 85 109 001 CE, FR 65 304 002 CE,
<b>Nomenclature douanière</b> <b>Nomenclatura aduanera</b>	0207459300
<b>Adresse service consommateur</b> <b>Dirección del servicio de atención al cliente</b>	Euralis Gastronomie Avenue du Périgord 24200 Sarlat France

### 2. COMPOSITION ET ORIGINE

#### COMPOSICION Y ORIGEN

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

### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

#### 4. DUREE DE VIE ET CONSERVATION

##### CADUCIDAD Y CONSERVACION

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

#### 5. CONSEILS D'UTILISATION

##### CONSEJOS DE UTILIZACION

<b>Conseils d'utilisation/Mode d'emploi</b> <b>Consejos de utilización / Instrucciones de uso</b>	<p>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.,</p> <p>Para cocinar. Dejar descongelar 24h en la nevera. COCCIÓN EN TERRINA: Condimentar con sal (12g/Kg) y 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.,</p>
<b>Mentions de conservation complémentaires</b> <b>Mención adicional sobre conservación</b>	<p>A cuire rapidement après décongélation, Ne pas recongeler un produit décongelé, Cocinar rápidamente después de descongelar, No vuelva a congelar un producto descongelado,</p>

#### 6. VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

##### VALORES ENERGÉTICOS Y NUTRICIONALES

	Valeur/100g Valor/100g
<b>Energie (kJ) / Valor energético</b>	2301 kJ

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

<b>Energie (kcal) / Valor energético</b>	558 Kcal
<b>Matières grasses / Grasas</b>	58.0 g
<b>dont Acides gras saturés / de las cuales saturadas</b>	26.0 g
<b>Glucides / Hidratos de carbono</b>	1.9 g
<b>dont Sucres / de los cuales azúcares</b>	1.2 g
<b>Fibres alimentaires / Fibras</b>	≤ 0,5 g
<b>Protéines / Proteínas</b>	7.2 g
<b>Sel / Sal</b>	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	

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

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

### **ETIQUETADO : OGM - Ingredientes ionizados - Alérgenos**

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



Cien Fuegos  
GASTRONOMIA

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 :

	<b>FICHE TECHNIQUE CLIENT</b> <b>FICHA TÉCNICA</b>	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**

	<b>CONFORME/CIBLE</b> <b>CONFORME</b>	<b>NON CONFORME</b> <b>NO CONFORME</b>
<b>Aspect / Aspecto</b>	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
<b>Odeur / Olor</b>	Odeur caractéristique d'un foie gras de canard cru	Odeur acide. Odeur d'oxydation
<b>Couleur / Color</b>	Foie couleur beige rosé à beige ocre	Foie rouge
<b>Texture / Textura</b>	Texture souple et ferme	Texture du foie qui se défait, qui ne se tient pas
<b>Gout / Sabor</b>	Goût caractéristique d'un foie gras de canard cru	Amer. Oxydé
<b>Commentaires / Comentarios</b>		

**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.**

<b>CARACTERISTIQUES</b> <b>CARACTERISTICAS</b>	<b>TENEUR MAXIMALE</b> <b>CONTENIDO MAXIMO</b>	<b>UNITE</b> <b>UNIDAD</b>
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**

<b>CARACTERISTIQUES</b> <b>CARACTERISTICAS</b>	<b>VALEUR REGLEMENTAIRE</b> <b>VALOR REGULATORIO</b>	<b>UNITE</b> <b>UNIDAD</b>

	<b>FICHE TECHNIQUE CLIENT</b> <b>FICHA TÉCNICA</b> 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:

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

- COLISAGE / CAJA DE TRANSPORTE:

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

- PALETISATION / PALETIZADO:

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