

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 12/03/2024
	4415970102 - Confit de canard 10/11 cuisses Confit de pato 10/11 muslos	Version :

1. **INFORMATIONS GENERALES DU PRODUIT**
INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL PRODUCTO

Marque Marca	PALMILORD
EAN13	3104544415973
Estampille sanitaire Sello(s) sanitario(s)	FR 65 304 002 CE,
Nomenclature douanière Nomenclatura aduanera	1602392900

2. **COMPOSITION ET ORIGINE**
COMPOSICION Y ORIGEN

Dénomination légale Nombre legal	Confit de canard 10/11 cuisses Confit de pato 10/11 muslos
Liste d'ingrédients Lista de ingredientes	Cuisses de canard, graisse de canard, sel. Viande de canard Origine : UE muslos de pato, grasa de pato, sal.
Origine Origen	CANARD : France PATO : Francia

3. **DESCRIPTION DU PRODUIT**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Conditionnement Embalaje	Boîte métal Lata de metal	Technique de conservation Técnica de conservación	AUTRES (préciser en commentaire)
Type de poids (kg) Tipo de peso (kg)	Fixe Fijo	Poids net moyen (kg) Peso neto medio (kg)	3.825
Poids net mini (kg) Peso neto mínimo (kg)		Poids net maxi (kg) Peso neto máximo (kg)	
Autres mentions Otras menciones			

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 12/03/2024
	4415970102 - Confit de canard 10/11 cuisses Confit de pato 10/11 muslos	Version :

4. DUREE DE VIE ET CONSERVATION

CADUCIDAD Y CONSERVACION

Traitement thermique Tratamiento térmico	stérilisé (conserved), esterilizado (enlatado),
Température de conservation Temperatura de almacenamiento	T° ambiante Temperatura ambiente
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	Ouvrez la boîte et chauffez la quelques minutes au bain marie pour faire fondre la graisse. Egouttez les cuisses. Préchauffer le four thermostat 6 ou 180°C en chaleur tournante de préférence. Disposez les cuisses dans un plat allant au four. Enfourner 15 mn, Abra la lata y caliéntela unos minutos al baño maría para que la grasa se derrita. Escurrir los muslos. Precalentar el horno termostato 6 o a 180º con horneado por convección preferentemente. Colocar los muslos en una fuente para el horno. Hornear 15 minutos.,
Mentions de conservation complémentaires Mención adicional sobre conservación	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement, Una vez abierto, conservar refrigerado, consumir rápidamente.,

6. VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

VALORES ENERGÉTICOS Y NUTRICIONALES

	Valeur/100g Valor/100g
Energie (kJ) / Valor energético	1210 kJ
Energie (kcal) / Valor energético	291 Kcal
Matières grasses / Grasas	21.0 g
dont Acides gras saturés / de las cuales saturadas	7.0 g
Glucides / Hidratos de carbono	0.5 g
dont Sucres / de los cuales azúcares	0.5 g
Fibres alimentaires / Fibras	≤ 0,5 g
Protéines / Proteínas	25.0 g
Sel / Sal	1.40 g
Informations nutritionnelles pour 100g :	

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 12/03/2024
	4415970102 - Confit de canard 10/11 cuisses Confit de pato 10/11 muslos	Version :

Energie : 1210 kj/290.996 kcal - Matières grasses 21.0 g dont
Acides gras saturés 7.0 g - Glucides 0.5 g dont Sucres 0.5 g
Protéines 25.0 g - Sel 1.40 g

Información nutricional por 100g

Energía: 1210 kj/290.996 kcal - Grasas 21.0 g De las cuales saturadas 7.0 g - Hidratos de carbono 0.5 g De los cuales azúcares 0.5 g
Proteínas 25.0 g - Sal 1.40 g

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 12/03/2024
	4415970102 - Confit de canard 10/11 cuisses Confit de pato 10/11 muslos	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 Cacahuetes y productos elaborados con cacahuetes	-		
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			

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 12/03/2024 Version :
	4415970102 - Confit de canard 10/11 cuisses Confit de pato 10/11 muslos	

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 12/03/2024 Version :
	4415970102 - Confit de canard 10/11 cuisses Confit de pato 10/11 muslos	

8. **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT FINI**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO ACABADO

	CONFORME/CIBLE CONFORME	NON CONFORME NO CONFORME
Aspect / Aspecto	Viande qui se tient correctement à l'os. Absence d'hématomes	Présence de sicot et/ou plumes. Présence d'hématomes. Viande qui se défait de l'os
Odeur / Olor	Caractéristique de la viande de canard confite	Odeur de rance. Odeur d'oxydation
Couleur / Color	Peau légèrement doré. Viande rouge sombre	Viande rouge. Absence de pré-cuisson
Texture / Textura	Viande filandreuse caractéristique du confit de canard. Texture moelleuse	Texture sèche et dure
Gout / Sabor	Caractéristique de la viande de canard confite. Goût salé	Trop salé. Fade. Rance, goût oxydé
Commentaires Comentarios		

9. **CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUE** 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 CARACTERISTICAS	TENEUR MAXIMALE CONTENIDO MAXIMO	UNITE UNIDAD
Produit soumis à incubation pendant 7 jours à 37°C		

10. **CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

DETALLES FÍSICOQUÍMICOS

CARACTERISTIQUES CARACTERISTICAS	VALEUR REGLEMENTAIRE VALOR REGULATORIO	UNITE UNIDAD
taux de jus exsudé taux de jus exsudé	8	%
poids net égoutté poids net égoutté	2125	g
esquilles	1	%
sicots	3	

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 12/03/2024
	4415970102 - Confit de canard 10/11 cuisses Confit de pato 10/11 muslos	Version :

11. **DONNEES LOGISTIQUES**

DATOS LOGÍSTICOS

• **UVC / UNIDAD:**

Hauteur (cm) Altura (cm)	24.7	Largeur (cm) Longitud (cm)	16
Profondeur (cm) Ancho (cm)	16	Poids net (kg) Peso neto (kg)	3.825
Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	4.191	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	2	DUN 14	23104544415977
Tare carton vide Tara de la caja (kg)	0.325	Complément tare Complemento de tara	0
Poids net (kg) Peso neto (kg)	7.65	Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	8.707
Hauteur (cm) Altura (cm)	24.6	Largeur (cm) Longitud (cm)	16
Profondeur (cm) Ancho (cm)	32		

• **PALETISATION / PALETIZADO:**

Nb de cartons/palette Cajas por palé	80	Nb couche/palette Capas por palé	5
Nb uvc/palette Unidades por palé	160	Poids net (kg) Peso neto (kg)	612
Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	721.56	Largeur (cm) Longitud (cm)	80
Profondeur (cm) Profundidad (cm)	120	Hauteur (cm) Altura (cm)	138
		Tare palette Tara de la paleta (kg)	25