

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 07/03/2024
	1017330104 - Préparation pour ganache au foie gras de canard (50% de foie gras)	Version :

1. INFORMATIONS GENERALES DU PRODUIT
INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL PRODUCTO

Marque Marca	ROUGIE
EAN13	3161451017331
Stampille sanitaire Sello(s) sanitario(s)	FR 24 520 002 CE,
Nomenclature douanière Nomenclatura aduanera	1602201000
Adresse service consommateur Dirección del servicio de atención al cliente	Euralis Gastronomie Avenue du Périgord 24200 Sarlat France

2. COMPOSITION ET ORIGINE
COMPOSICION Y ORIGEN

Dénomination légale Nombre legal	Préparation pour ganache au foie gras de canard (50% de foie gras) Preparación para ganache de foie gras de pato (50% foie gras)
Liste d'ingrédients Lista de ingredientes	Foie gras de canard 50%, eau, crème fraîche (LAIT), protéines de LAIT, Sauternes, sel, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium, poivre. Foie gras de pato 50%, agua, crema fresca (LECHE), proteínas de LECHE, Sauternes, sal, antioxidante: ascorbato de sodio, conservante: nitrito de sodio, pimienta
Origine Origen	CANARD : France PATO : Francia

3. DESCRIPTION DU PRODUIT
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Conditionnement Embalaje	Poche Alu/doypack Alu bolsillo/doypack	Technique de conservation Técnica de conservación	SANS
Type de poids (kg) Tipo de peso (kg)	Fixe Fijo	Poids net moyen (kg) Peso neto medio (kg)	0.500
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 : 07/03/2024
	1017330104 - Préparation pour ganache au foie gras de canard (50% de foie gras)	Version :

4. DUREE DE VIE ET CONSERVATION
CADUCIDAD Y CONSERVACION

Traitement thermique Tratamiento térmico	pasteurisé (mi-cuit), pasteurizada (semicocida),
Température de conservation Temperatura de almacenamiento	0°C et +4°C 0°C y +4°C
Type de durée de vie Tipo de caducidad	DLC FECHA DE CADUCIDAD
Garantie client départ usine (jours) Caducidad mínima al salir de fábrica (días)	180

5. CONSEILS D'UTILISATION
CONSEJOS DE UTILIZACION

Conseils d'utilisation/Mode d'emploi Consejos de utilización / Instrucciones de uso	Homogénéiser le contenu du sachet par palpation avant ouverture. Tartiner avec une spatule ou fourrer avec une poche à douille., Homogeneizar el contenido de la bolsa moldeándolo antes de abrirlo. Untar con una espátula o rellenar con una manga pastelera.,
Mentions de conservation complémentaires Mención adicional sobre conservación	A consommer rapidement après ouverture, Una vez abierto, consumir rápidamente.,

6. VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES
VALORES ENERGÉTICOS Y NUTRICIONALES

	Valeur/100g Valor/100g
Energie (kJ) / Valor energético	1298 kJ
Energie (kcal) / Valor energético	315 Kcal
Matières grasses / Grasas	31.0 g
dont Acides gras saturés / de las cuales saturadas	14.0 g
Glucides / Hidratos de carbono	1.1 g
dont Sucres / de los cuales azúcares	0.8 g
Fibres alimentaires / Fibras	≤ 0,5 g
Protéines / Proteínas	7.8 g
Sel / Sal	1.30 g
Informations nutritionnelles pour 100g : Energie : 1298 kJ/315 kcal - Matières grasses 31.0 g dont Acides gras saturés 14.0 g - Glucides 1.1 g dont Sucres 0.8 g Protéines 7.8 g - Sel 1.30 g	

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 07/03/2024
	1017330104 - Préparation pour ganache au foie gras de canard (50% de foie gras)	Version :

Información nutricional por 100g

Energía: 1298 kj/315 kcal - Grasas 31.0 g De las cuales saturadas 14.0 g - Hidratos de carbono 1.1 g De los cuales azúcares 0.8 g
 Proteínas 7.8 g - Sal 1.30 g

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 07/03/2024
	1017330104 - Préparation pour ganache au foie gras de canard (50% de foie gras)	Version :

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

ETIQUETADO : OGM - Ingredientes ionizados - Alérgenos

OGM	Les règlements n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE n'entraînent pas d'étiquetage spécifique du produit.	
OGM	Los reglamentos n° 1829/2003/CE y 1830/2003/CE no exigen un etiquetado específico del producto	
Ingrédients ionisés	Absence d'ingrédient ionisé.	
Ingredientes ionizados	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 <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>	OUI	
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 ₂) <i>Sulfitos y dióxido de azufre (Debe etiquetarse si 10 mg/kg o 10 mg/l en SO₂)</i>	OUI	9.6
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>	-	
Peut contenir Puede contener		



FICHE TECHNIQUE CLIENT

FICHA TÉCNICA

1017330104 -

Préparation pour ganache au foie gras de canard (50% de foie gras)

Date de validation :
07/03/2024

Version :

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 07/03/2024
	1017330104 - Préparation pour ganache au foie gras de canard (50% de foie gras)	Version :

8. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT FINI
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO ACABADO

	CONFORME/CIBLE CONFORME	NON CONFORME NO CONFORME
Aspect / Aspecto	Emulsion de couleur beige, lisse et onctueuse.	Emulsion virée ou déphasée ou granuleuse.
Odeur / Olor	Caractéristique du foie gras de canard.	Odeur anormale (piquante, fromage, rance...)
Couleur / Color	Couleur beige.	Grise, verte
Texture / Textura	Emulsion onctueuse et crémeuse.	Texture granuleuse.
Gout / Sabor	Caractéristique du foie de canard	Goût anormal, trop ou pas assaisonné
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
Microorganisme aérobies 30°C Microorganisme aérobies 30°C	1000	ufcbyg
Anaérobies sulfite-réducteurs 37°C Anaérobies sulfite-réducteurs 37°C	1	ufcbyg

10. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES
DETALLES FISICOQUÍMICOS

CARACTERISTIQUES CARACTERISTICAS	VALEUR REGLEMENTAIRE VALOR REGULATORIO	UNITE UNIDAD

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 07/03/2024
	1017330104 - Préparation pour ganache au foie gras de canard (50% de foie gras)	Version :

11. DONNEES LOGISTIQUES

DATOS LOGÍSTICOS

- UVC / UNIDAD:

Hauteur (cm) Altura (cm)	23	Largeur (cm) Longitud (cm)	12
Profondeur (cm) Ancho (cm)	3	Poids net (kg) Peso neto (kg)	0.5
Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	0.51	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	13161451017338
Tare carton vide Tara de la caja (kg)	0.203	Complément tare Complemento de tara	0
Poids net (kg) Peso neto (kg)	2	Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	2.243
Hauteur (cm) Altura (cm)	11	Largeur (cm) Longitud (cm)	20
Profondeur (cm) Ancho (cm)	40		

- PALETISATION / PALETIZADO:

Nb de cartons/palette Cajas por palé	156	Nb couche/palette Capas por palé	13
Nb uvc/palette Unidades por palé	624	Poids net (kg) Peso neto (kg)	312
Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	374.908	Largeur (cm) Longitud (cm)	80
Profondeur (cm) Profundidad (cm)	120	Hauteur (cm) Altura (cm)	158
		Tare palette Tara de la paleta (kg)	25