

	<b>FICHE TECHNIQUE CLIENT</b> <b>FICHA TÉCNICA</b>	Date de validation : 14/12/2023
	5921110106 - Pépites de foie gras de canard cru surgelées Puntas de foie gras de pato crudo ultracongelado	Version :

### 1. INFORMATIONS GENERALES DU PRODUIT

#### INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL PRODUCTO

<b>Marque</b> <b>Marca</b>	PALMILORD
<b>EAN13</b>	3161455921115
<b>Estampille sanitaire</b> <b>Sello(s) sanitario(s)</b>	BG 16 02 071 EO,
<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 Av. Gaston Phoebus 64230 Lescar France

### 2. COMPOSITION ET ORIGINE

#### COMPOSICION Y ORIGEN

<b>Dénomination légale</b> <b>Nombre legal</b>	Pépites de foie gras de canard cru surgelées Puntas de foie gras de pato crudo 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 : Bulgarie PATO : Bulgaria

### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

<b>Conditionnement</b> <b>Embalaje</b>	Poche Alu/doypack Alu bolsillo/doypack	<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>	1.000
<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>			

	<b>FICHE TECHNIQUE CLIENT</b> <b>FICHA TÉCNICA</b>	Date de validation : 14/12/2023
	5921110106 - Pépites de foie gras de canard cru surgelées Puntas de foie gras de pato crudo ultracongelado	Version :

#### 4. DUREE DE VIE ET CONSERVATION

##### CADUCIDAD Y CONSERVACION

<b>Traitement thermique</b> <b>Tratamiento térmico</b>	sans traitement thermique (cru frais), surgelé, sin tratamiento térmico (fresco crudo), 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>	A cuire. UTILISATION CONGELEE : Marquez vos escalopes encore surgelées à la poêle et sans matière grasse pendant 1 à 2min par face. Passez-les ensuite au four pendant 6 à 8min à 160 / 180°C. UTILISATION DECONGELEE : Après les avoir décongelées (15 à 20 min au réfrigérateur entre 0°C et 4°C) passez vos escalopes à la poêle et cuisinez les comme un produit frais (2 à 3 min par face), Para cocinar. MODO DE EMPLEO EN CONGELADO: Marque sus escalopes aún congelados en la sartén y sin ninguna materia grasa de 1 a 2 minutos por cada lado. Hornéelos luego de 6 a 8 minutos a 160 / 180º C. MODO DE EMPLEO EN DESCONGELADO: Después de haberlos descongelados (de 15 a 20 minutos en la nevera entre 0 y 4º C) pase sus escalopes por la sartén y cocínelos como un producto fresco (de 2 a 3 min por cada lado),
<b>Mentions de conservation complémentaires</b> <b>Mención adicional sobre conservación</b>	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
<b>Energie (kJ) / Valor energético</b>	2301 kJ
<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>FICHE TECHNIQUE CLIENT</b> <b>FICHA TÉCNICA</b>	Date de validation : 14/12/2023
	5921110106 - Pépites de foie gras de canard cru surgelées Puntas de foie gras de pato crudo ultracongelado	Version :

<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	
<b>Información nutricional por 100g</b> <b>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</b> <b>Proteínas 7.2 g - Sal 0.07 g</b>	

	<b>FICHE TECHNIQUE CLIENT</b> <b>FICHA TÉCNICA</b>	Date de validation : 14/12/2023
	5921110106 - Pépites de foie gras de canard cru surgelées Puntas de foie gras de pato crudo ultracongelado	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>	-	
Peut contenir <i>Puede contener</i>		



Cien Fuegos  
GASTRONOMIA

FICHE TECHNIQUE CLIENT

FICHA TÉCNICA

5921110106 -

Pépites de foie gras de canard cru surgelées

Puntas de foie gras de pato crudo ultracongelado

Date de validation :  
14/12/2023

Version :

	<b>FICHE TECHNIQUE CLIENT</b> <b>FICHA TÉCNICA</b>	Date de validation : 14/12/2023
	5921110106 - Pépites de foie gras de canard cru surgelées Puntas de foie gras de pato crudo ultracongelado	Version :

### 8. **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT FINI**

#### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO ACABADO**

	<b>CONFORME/CIBLE CONFORME</b>	<b>NON CONFORME NO CONFORME</b>
<b>Aspect / Aspecto</b>	Absence d'hématomes. Forme conforme d'escalope de foie gras (coupe droite ou biais). Absence de pétéchies, de peau de serpent	Présence d'hématomes. Forme non conforme d'escalope de foie gras (coupe droite ou biais). 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 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.**

<b>CARACTERISTIQUES CARACTERISTICAS</b>	<b>TENEUR MAXIMALE CONTENIDO MAXIMO</b>	<b>UNITE 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 CARACTERISTICAS</b>	<b>VALEUR REGLEMENTAIRE VALOR REGULATORIO</b>	<b>UNITE UNIDAD</b>

	<b>FICHE TECHNIQUE CLIENT</b> <b>FICHA TÉCNICA</b>	Date de validation : 14/12/2023
	5921110106 - Pépites de foie gras de canard cru surgelées Puntas de foie gras de pato crudo ultracongelado	Version :

## 11. DONNEES LOGISTIQUES

### DATOS LOGÍSTICOS

- UVC / UNIDAD:

Hauteur (cm) Altura (cm)	7	Largeur (cm) Longitud (cm)	24
Profondeur (cm) Ancho (cm)	37	Poids net (kg) Peso neto (kg)	1
Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	1.034	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	6	DUN 14	13161455921112
Tare carton vide Tara de la caja (kg)	0.8	Complément tare Complemento de tara	0.201
Poids net (kg) Peso neto (kg)	6	Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	7.205
Hauteur (cm) Altura (cm)	12	Largeur (cm) Longitud (cm)	40
Profondeur (cm) Ancho (cm)	60		

- PALETISATION / PALETIZADO:

Nb de cartons/palette Cajas por palé	56	Nb couche/palette Capas por palé	14
Nb uvc/palette Unidades por palé	336	Poids net (kg) Peso neto (kg)	336
Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	428.48	Largeur (cm) Longitud (cm)	80
Profondeur (cm) Profundidad (cm)	120	Hauteur (cm) Altura (cm)	183
		Tare palette Tara de la paleta (kg)	25