

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA 1031000102 - Pâtes farcies au foie de canard surgelées (20% de foie gras de canard) NC	Date de validation : 14/12/2023 Version :

1. INFORMATIONS GENERALES DU PRODUIT

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL PRODUCTO

Dénomination commerciale Nombre comercial	RAVIOLES AU FOIE DE CANARD SURGELEES IQF
Marque Marca	ROUGIE
EAN13	3104541031008
Gencod prix Precio gencod	
Gencod poids Peso gencod	
Estampille sanitaire Sello(s) sanitario(s)	FR 26 218 032 CE,
Nomenclature douanière Nomenclatura aduanera	1902203000
Adresse service consommateur Dirección del servicio de atención al cliente	Euralis Gastronomie Avenue Gaston Phoebus, 64230 Lescar France

2. COMPOSITION ET ORIGINE

COMPOSICION Y ORIGEN

Dénomination légale Nombre legal	Pâtes farcies au foie de canard surgelées (20% de foie gras de canard) NC
Liste d'ingrédients Lista de ingredientes	Farine de blé tendre, foie gras de canard 20%, eau, foie de poulet, graisse de canard, OEUFs, blanc d'OEUFs, OEUFs frais, huile végétale de colza, LAIT écrémé en poudre, échalote, sel, persil, sucre, poivre. harina de trigo blando, foie gras de pato 20%, agua, hígado de pollo, grasa de pato, huevo, clara de huevo, huevos frescos, aceite vegetal de colza, leche desnatada en polvo, chalota, sal, perejil, azúcar, pimienta
Origine Origen	CANARD : France PATO : Francia

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Conditionnement Embalaje	Sachet Bolsita	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)	1.500
Poids net mini (kg) Peso neto mínimo (kg)		Poids net maxi (kg) Peso neto máximo (kg)	
Autres mentions Otras menciones			

 Cien Fuegos GASTRONOMÍA	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 14/12/2023
	1031000102 - Pâtes farcies au foie de canard surgelées (20% de foie gras de canard) NC	Version :

 Cien Fuegos GASTRONOMÍA	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 14/12/2023
	1031000102 - Pâtes farcies au foie de canard surgelées (20% de foie gras de canard) NC	Version :

4. DUREE DE VIE ET CONSERVATION

CADUCIDAD Y CONSERVACION

Traitement thermique Tratamiento térmico	surgelé, Ultracongelado,
Température de conservation Temperatura de almacenamiento	-18°C -18°C
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)	270

5. CONSEILS D'UTILISATION

CONSEJOS DE UTILIZACION

Conseils d'utilisation/Mode d'emploi Consejos de utilización / Instrucciones de uso	Sans décongélation. Plongez les raviolis dans une eau frémissante. Les retirer à l'aide d'une écumoire après 2 minutes. Servez immédiatement., Sin descongelar. Introduzca los raviolis en agua a punto de ebullición. Retírelos con la ayuda de una espumadera después de 2 minutos. Sírvalos inmediatamente.,
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	1372 kJ
Energie (kcal) / Valor energético	329 Kcal
Matières grasses / Grasas	20.0 g
dont Acides gras saturés / de las cuales saturadas	7.6 g
Glucides / Hidratos de carbono	29.0 g
dont Sucres / de los cuales azúcares	1.9 g
Fibres alimentaires / Fibras	≤ 0,5 g
Protéines / Proteínas	8.2 g
Sel / Sal	0.60 g
Informations nutritionnelles pour 100g : Energie : 1372 kJ/328.8 kcal - Matières grasses 20.0 g dont	

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 14/12/2023 Version :
	1031000102 - Pâtes farcies au foie de canard surgelées (20% de foie gras de canard) NC	

Acides gras saturés 7.6 g - Glucides 29.0 g dont Sucres 1.9 g

Protéines 8.2 g - Sel 0.60 g

Información nutricional por 100g

Energía: 1372 kj/328.8 kcal - Grasas 20.0 g De las cuales saturadas 7.6 g - Hidratos de carbono 29.0 g De los cuales azúcares 1.9 g

Proteínas 8.2 g - Sal 0.60 g

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA 1031000102 - Pâtes farcies au foie de canard surgelées (20% de foie gras de canard) NC	Date de validation : 14/12/2023 Version :

7. **ETIQUETAGE : OGM – INGREDIENTS IONISÉS – 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 <i>Cereales con gluten y productos elaborados con cereales que contengan gluten</i>	OUI		
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>	OUI		
Poissons et produits à base de poissons <i>Pescado y productos elaborados con pescado</i>	-		
Arachides et produits à base d'arachides <i>Cacahuets y productos elaborados con cacahuets</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>	-	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 GASTRONOMÍA	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 14/12/2023
	1031000102 - Pâtes farcies au foie de canard surgelées (20% de foie gras de canard) NC	Version :

	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA	Date de validation : 14/12/2023
	1031000102 - Pâtes farcies au foie de canard surgelées (20% de foie gras de canard) NC	Version :

8. **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT FINI**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO ACABADO

	CONFORME/CIBLE CONFORME	NON CONFORME NO CONFORME
Aspect / Aspecto	Pâte fine beige de forme ovale renfermant une farce fondante de couleur marron clair au goût de foie de canard et aromates.	
Odeur / Olor		
Couleur / Color		
Texture / Textura		
Gout / Sabor		
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
---	---	-------------------------------

10. **CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

DETALLES FISICOQUÍMICOS

CARACTERISTIQUES CARACTERISTICAS	VALEUR REGLEMENTAIRE VALOR REGULATORIO	UNITE UNIDAD
---	---	-------------------------------

 Cien Fuegos GASTRONOMÍA	FICHE TECHNIQUE CLIENT FICHA TÉCNICA 1031000102 - Pâtes farcies au foie de canard surgelées (20% de foie gras de canard) NC	Date de validation : 14/12/2023 Version :

11. **DONNEES LOGISTIQUES**

DATOS LOGÍSTICOS

• **UVC / UNIDAD:**

Hauteur (cm) Altura (cm)	26.5	Largeur (cm) Longitud (cm)	30.9
Profondeur (cm) Ancho (cm)	7.5	Poids net (kg) Peso neto (kg)	1.5
Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	1.53	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	13104541031005
Tare carton vide Tara de la caja (kg)	0	Complément tare Complemento de tara	0.24
Poids net (kg) Peso neto (kg)	3	Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	3.3
Hauteur (cm) Altura (cm)	10	Largeur (cm) Longitud (cm)	30
Profondeur (cm) Ancho (cm)	40		

• **PALETISATION / PALETIZADO:**

Nb de cartons/palette Cajas por palé	88	Nb couche/palette Capas por palé	11
Nb uvc/palette Unidades por palé	176	Poids net (kg) Peso neto (kg)	264
Poids brut (kg) Peso bruto (kg)	305.4	Largeur (cm) Longitud (cm)	80
Profondeur (cm) Profundidad (cm)	120	Hauteur (cm) Altura (cm)	125
		Tare palette Tara de la paleta (kg)	15