

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Magret de canard.

Savoir / Goût	Typique du canard	Tolérance(s)	/
Texture	Non poissonneuse	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: OUI

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 730 jours à - 18° C

Après décongélation, conserver à +4°C et consommer sous 48h lorsque le sachet est fermé.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGEELE)
CONSEILS D'UTILISATION

Laisser décongeler le produit en chambre froide positive à +4°C quelques heures avant utilisation, puis garnir vos pizzas.

INGREDIENTS

100 % magret de canard

Allergène(s): Aucun.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.

DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

 - **Origine produit fini:** France - **Estampille sanitaire:** FR 85 109 001 CE – FR 65 304 002 CE

 - **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1412	Energie (kcal)	341
Matières grasses (g)	30	dont acides gras saturés (g)	10
Glucides (g)	1,5	dont sucres (g)	0,7
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	16
Sel (g)	0,12		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Esherichia coli	< 1 000 ufc/g	Staphylocoques à coagulase +	< 500 ufc/g
Clostridium perfringens	< 100 ufc/g	Salmonelle	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE de env. 330gr		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film supérieur : PETM / adhésive / PEM Film inférieur : PA / PE	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3520730026837	/
Poids net (Kg)	Entre 280 à 380 g	~ 3,96	539
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	~ 4,18	~ 594
Dimensions L x l x h (mm)	/	400 x 300 x 100	1200 x 800 x 1850
EAN 128	/	OUI	NON
Palettisation	Unités / palette 1632	Cartons / couches 8	Couches / palette 17 Cartons / palette 136

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.