

 <small>NOURRIR VOTRE CONFIANCE</small>	FICHE TECHNIQUE	Page 1 / 5
	Ficelle de bloc de foie gras de canard Bloc of duck foie gras Bloc de foie gras de pato 1104530212 ROUGIE Sous vide boyau diamètre +/- 36 mm - <i>Vacuum packed – al vacío</i>	01WFOSQ0153C
Qualité		

Composition : selon les directives 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE et le règlement 1169/2011

Composition : According to directives 2000/13/CE, 2003/89/CE 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE and regulation 1169/2011

Composición : según las directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE y el reglamento 1169/2011

Ingrédients : Foie gras de canard - Eau - Armagnac - Sel - Sucre - Poivre - Antioxydant : ascorbate de sodium - Conservateur : nitrite de sodium.

Ingredients: Duck liver - water - Armagnac - salt - sugar - pepper - antioxidant: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite.

Ingredientes: foie gras de pato - Agua - Armañac - Sal - Azúcar - Pimienta - Antioxidante: ascorbato de sodio - Conservante: nitrito de sodio.

DLC minimum garantie départ usine Minimum shelf life from date of shipment DLC mínima garantizada al salir de fábrica	Température de conservation Storage temperature Temperatura de conservación
91 jours / days / días	+2°C / +4°C

Origine / Traçabilité - Origin / Traceability - Origen / Trazabilidad

Foie gras de canard origine France. Duck foie gras origin France. Hígado graso de Pato origen Francia

Les fabrications sont toutes tracées par jour de fabrication avec identification des entrants.

La trazabilidad de los productos se realiza por día de fabricación con identificación de los componentes.

Estampille(s) sanitaire(s) Agreement(s) number(s) Sello(s) sanitario(s)	FR - 24 520 002 - CE / FR - 65 304 002 - CE
GENCOD	3104541104535
DUN14	13104541104532

Procédé de fabrication

Tri de la matière première - Préparation de la masse en cutter - Embossage sous boyau - Clipsage des boyaux - Cuisson en autoclave

Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical details / Características físico-químicas

<input type="checkbox"/> Poids fixe <input type="checkbox"/> Poids variable <input type="checkbox"/> Net weight <input type="checkbox"/> Variable weight <input checked="" type="checkbox"/> Peso fijo <input type="checkbox"/> Peso variable	400 g
---	-------

 <small>NOURRIR VOTRE CONFIANCE</small>	FICHE TECHNIQUE	Page 2 / 5
	Ficelle de bloc de foie gras de canard Bloc of duck foie gras Bloc de foie gras de pato 1104530212 ROUGIE Sous vide boyau diamètre +/- 36 mm - <i>Vaccum packed – al vacio</i>	01WFOSQ0153C
Qualité		

Critères microbiologiques produit fini : selon paquet hygiène, guide de bonnes pratiques et critères FCD
Microbiological criterion of the finished products: According to hygiene package, guide to good practice and FCD criterion.

Criterios microbiológicos del producto acabado: Criterios internos definidos según paquete de higiene y guías de buenas prácticas del sector

	Ufc /g
Micro-organismes aérobies 30°C	< 1 000
Anaérobies sulfite réducteurs 37°C	< 1

Caractéristiques organoleptiques du produit fini/ Organoleptic features of the finished product / Características organolépticas del producto terminado

Aspect Aspecto	Emulsion de couleur beige rosée, présence possible de graisse de couleur jaune Emulsión de color beige rosado, posible presencia de grasa de color amarillo
Texture Textura	Moelleuse et fondante Esponjosa y fundente
Goût Sabor	Caractéristique du foie gras de canard Característico del foie gras de pato
Odeur Olor	Caractéristique du foie gras de canard Característico del foie gras de pato

Conseil d'utilisation / Advice of use / Consejos de utilización

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

After opening, keep refrigerated and consume quickly.

Una vez abierto, consérvese en el frigorífico y consumir con rapidez.

 NOURRIR VOTRE CONFIANCE	FICHE TECHNIQUE	Page 3 / 5
	Ficelle de bloc de foie gras de canard Bloc of duck foie gras Bloc de foie gras de pato 1104530212 ROUGIE Sous vide boyau diamètre +/- 36 mm - Vacuum packed – al vacio	01WFOSQ0153C
Qualité		

Etiquetage : OGM – Ingrédients ionisés – Allergènes / Labelling : GMO – Ionized ingredients – Allergens / Etiquetado: OGM – Ingredientes ionizados – Alérgenos			
OGM GMO OGM	Les règlements n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE n'entraînent pas d'étiquetage spécifique du produit /Regulations n°1829/2003/CE and 1830/2003/CE do not impose a specific labelling of the product /Los reglamentos n° 1829/2003/CE y 1830/2003/CE no exigen un etiquetado específico del producto		
Ingrédients ionisés /ionized ingredients / Ingredientes ionizados	Absence d'ingrédient ionisé. / No ionized ingredients / Ausencia de ingredientes ionizados.		
Allergènes Selon les directives : 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE Allergens According to directives : 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE and 2007/68/CE Alérgenos Según las directivas: 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE y 2007/68/CE		Présence Presencia	Absence Ausencia
	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) / Cereals containing gluten and cereals containing gluten based products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid varieties) / Cereales con gluten y productos elaborados con cereales que contengan gluten (trigo, candeal, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas)		X
	Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and crustaceans based products / Crustáceos y productos elaborados con crustáceos		X
	Oeufs et produits à base d'œufs / Eggs and eggs based products / Huevos y productos elaborados con huevos		X
	Poissons et produits à base de poissons / Fish and fish based products / Pescado y productos elaborados con pescado		X
	Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts and peanuts based products / Cacahuètes y productos elaborados con cacahuètes		X
	Soja et produits à base de soja / Soya and soya based products / Soja y productos elaborados con soja		X
	Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait) / Milk, dairy products and derivatives (including lactose and milk protein) / Leche, productos lácteos y derivados (incluidas la lactosa y las proteínas de leche)		X
	Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque) / Nuts and derivatives (almond, hazelnut, walnut, cashew nut, pecan nut, Brazil nut, pistachio, macadamia and any other nuts) / Frutos secos y productos derivados (almendra, avellana, nuez, anacardo, nuez pacana, nuez de Brasil, pistacho, nuez de macadamia y otros frutos secos que pudiera conocer)		X
	Céleri et produits à base de céleri / Celery and celery based products / Apio y productos elaborados con apio		X
	Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and mustard based products / Mostaza y productos elaborados con mostaza		X
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and sesame seeds based products / Semillas de sésamo y productos elaborados con semillas de sésamo		X
	Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ / Sulphites and sulphur dioxide with a concentration above 10 mg/kg or 10 mg/l in SO ₂ / Sulfitos y dióxido de azufre en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresadas en SO ₂		X
	Lupin et produits à base de lupin / Lupin and lupin based products / Lúpulo y productos elaborados con lúpulo		X
	Mollusques et produits à base de mollusques / Molluscs and molluscs based products / Moluscos y productos elaborados con moluscos		X

 <small>NOURRIR VOTRE CONFIANCE</small>	FICHE TECHNIQUE	Page 4 / 5
	Ficelle de bloc de foie gras de canard Bloc of duck foie gras Bloc de foie gras de pato 1104530212 ROUGIE Sous vide boyau diamètre +/- 36 mm - Vaccum packed – al vacio	01WFOSQ0153C
Qualité		

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nutritional details per 100g / Valores nutricionales por 100 g	
Energie/ Energy /Energía	485 kcal / 2000 kJ
Matières grasses /Fat/ Materias grasas	50 g
dont acides gras saturés / Of wich saturates / de las cuales ácidos grasos saturados	21 g
Glucides / Carbohydrate / Glúcidos	2,3 g
dont sucres / Of wich sugars / de los cuale azúcares	0,9 g
Protéines / Protein / Proteínas	6,0 g
Sel / Salt / Sal	1,1 g

Caractéristiques emballages / Packaging details / Características de los embalajes	
Emballage Iaire : Conditionnements Embalaje primario: Presentaciones	<u>Conformité aux décrets 2007-766 et 92-631</u> (aptitude au contact alimentaire) : attestation d'alimentarité du fournisseur à disposition <u>Conformité au décret 2007-1467</u> (exigences environnementales) : attestation de conformité du fournisseur à disposition <u>In compliance with decrees 2007-766 and 92-631</u> (suitability for food use) : Food use suitability attestation from the supplier available <u>In compliance with decree 2007-1467</u> (environmental requirements) : Conformity attestation of the supplier available <u>Conformidad con los decretos 2007-766 y 92-631 y los reglamentos 1935/2004 et 10/2011</u> (aptitud para contacto alimentario): certificación de aptitud alimentaria del proveedor disponible <u>Conformidad con el decreto 2007-1467</u> (requisitos medioambientales): certificación de conformidad del proveedor disponible
Emballage IIaire : Etiquettes Embalaje secundario: Etiquetas	<u>Conformité au décret 2007-1467</u> : déclaration de conformité du fournisseur à disposition <u>In compliance with decree 2007-1467</u> : Conformity attestation of the supplier available <u>Conformidad con el decreto 2007-1467</u> : declaración de conformidad del proveedor disponible
Emballage IIIaire Carton d'expédition + couvercle Embalaje terciario: Caja de envío + tapa	<u>Conformité au décret 2007-1467</u> : déclaration de conformité du fournisseur à disposition <u>In compliance with decree 2007-1467</u> : Conformity attestation of the supplier available <u>Conformidad con el decreto 2007-1467</u> : declaración de conformidad del proveedor disponible

 <small>NOURRIR VOTRE CONFIANCE</small>	FICHE TECHNIQUE	Page 5 / 5
	Ficelle de bloc de foie gras de canard Bloc of duck foie gras Bloc de foie gras de pato 1104530212 ROUGIE Sous vide boyau diamètre +/- 36 mm - <i>Vaccum packed – al vacío</i>	01WFOSQ0153C
Qualité		

Colisage et Palettisation / Empaquetado y paletización			
Dimension pièce / Unit size / Dimensiones de unidad	Diamètre 36mm / diameter 36mm/ diámetro 36mm		
Poids net pièce / Unit net weight / Peso neto unidad	400 g	Poids brut pièce / Unit gross weight / Peso bruto unidad	408 g
Nombre de pièce par colis / Units per case / Número de unidades por paquete	12		
Dimension colis / Case size / Dimensiones de paquete	400 x 200 x 110 mm		
Poids net colis / Case net weight / Peso neto paquete	4 800 g	Poids brut colis / Case gross weight / Peso bruto paquete	5.1 kg
Nombre de colis par couche / Cases per layer / Número de paquetes por nivel	12		
Nombre de couches par palette / Layers per pallet / Número de niveles por palé	13		
Nombre de colis par palette / Cases per pallet / Número de paquetes por palé	156		
Nombre de pièce par palette / Units per pallet / Número de unidades por palé	1872		
Dimension palette / Pallet size / Dimensiones del palé	europ 120 x 80 cm		
Poids net palette / Pallet net weight / Peso neto palé	749 kg	Poids brut palette / Pallet gross weight / Peso bruto palé	822 kg