

FEYEL & ARTZNER

En Alsace depuis 1803

FICHE TECHNIQUE ET LOGISTIQUE

CODE PRODUIT	DENOMINATION
620995	Foie gras d'oie entier truffé en gelée au jus de truffe

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT - GENCOD - EAN

POIDS NET (Kg)	0,290	LONGUEUR (cm)	9,5	EAN FIXE (EAN 13)	3018256209105
POIDS BRUT (kg)	0,728	LARGEUR (cm)	9,5	EAN POIDS	-
Unite fact.(pièce/kg)	P	HAUTEUR (cm)	9,5	EAN UNITE LOGISTIQUE (EAN 14)	13018256209102

CARACTERISTIQUES DU CARTON

Type de carton	100840	LONGUEUR (cm)	32,0
COLISAGE	6	LARGEUR (cm)	22,5
TARE (kg)	0,260	HAUTEUR (cm)	11,5

CARACTERISTIQUES DE LA PALETTE**

** (Hauteur et poids de la palette non inclus)

LONGUEUR (cm)	120	NOMBRE DE CARTONS PAR COUCHE	12	NOMBRE UVC / PAL	1080
LARGEUR (cm)	80	NOMBRE DE COUCHES PAR PALETTE	15	POIDS CARTON (kg)	4,628
HAUTEUR (cm)	189	NOMBRE TOTAL DE CARTONS PAR PALETTE	180	POIDS PAL (kg)	863

EAN PALETTE	23018256209109
-------------	----------------

DONNEES GENERALES

Produit en France / Numéro d'agrément : FR 67-447-001 CE

INGREDIENTS	CONSERVATION	OGM - IONISATION
Foie gras d'oie (86%) : foie gras d'oie, truffe (3%), sel, sucre, épices, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium. Gelée (14%) : eau, gélatine, jus de truffe (5%), sel, LACTOSE, arômes, épices.	Min. 0 C° / Max. 4 C°	Produit sans OGM et exempt d'ingrédient ionisé et de traitement ionisant
ALLERGENES	DUREE DE VIE (JOURS)	CONDITIONNEMENT
LACTOSE	360	BOCAL 290G FG

CRITERES DE CONFORMITE

BACTERIOLOGIQUES	PHYSICO-CHIMIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G	
Produit répondant au règlement (CE) n° 2073/2005 modifié	Conforme au décret No. 93-999 du 9 août 1993	Energie	1804 kJ
			437 kcal
		Matières grasses	44 g
		dont acides gras saturés	18 g
		Glucides	1,9 g
		dont sucres	1,1 g
		Protéines	8,0 g
		Fibres	0 g
		Sel	1,3 g

CONSEILS DE DEGUSTATION

CODE DOUANIER

16022010