

# FEYEL & ARTZNER

En Alsace depuis 1803

## FICHE TECHNIQUE ET LOGISTIQUE

CODE PRODUIT		DENOMINATION			
620495		Foie gras d'oie entier truffé en gelée au jus de truffe			
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT - GENCOD - EAN					
POIDS NET (kg)	0,180	LONGUEUR (cm)	8,0	EAN FIXE (EAN 13)	3018256204100
POIDS BRUT (kg)	0,509	LARGEUR (cm)	8,0	EAN POIDS	-
Unite fact.(pièce/kg)	P	HAUTEUR (cm)	8,5	EAN UNITE LOGISTIQUE (EAN 14)	13018256204107
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)	3,314
HAUTEUR (cm)	189	NOMBRE TOTAL DE CARTONS PAR PALETTE	180	POIDS PAL (kg)	627
EAN PALETTE		23018256204104			
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 180G 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					