

**FEYEL & ARTZNER**

En Alsace depuis 1803

**FICHE TECHNIQUE ET LOGISTIQUE**

CODE PRODUIT		DENOMINATION			
138695		Foie gras d'oie entier truffé 5% - selection grains nobles			
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT - GENCOD - EAN					
POIDS NET (Kg)	0,220	LONGUEUR (cm)	13,0	EAN FIXE (EAN 13)	3018251386955
POIDS BRUT (kg)	0,240	LARGEUR (cm)	5,5	EAN POIDS	-
Unite fact.(pièce/kg)	P	HAUTEUR (cm)	5,5	EAN UNITE LOGISTIQUE (EAN 14)	13018251386952
CARACTERISTIQUES DU CARTON					
Type de carton	100840	LONGUEUR (cm)	32,0		
COLISAGE	8	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	1440
LARGEUR (cm)	80	NOMBRE DE COUCHES PAR PALETTE	15	POIDS CARTON (kg)	2,180
HAUTEUR (cm)	189	NOMBRE TOTAL DE CARTONS PAR PALETTE	180	POIDS PAL (kg)	422
EAN PALETTE		23018251386959			
DONNEES GENERALES					
Produit en France / Numéro d'agrément : FR 67-447-001 CE					
INGREDIENTS		CONSERVATION		OGM - IONISATION	
foie gras d'oie, truffe (5%), Gewurztraminer sélection de grains nobles (2%) sel, sucre, épices. antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium		Min. 0 C° / Max. 4 C°		Produit sans OGM et exempt d'ingrédient ionisé et de traitement ionisant	
ALLERGENES		DUREE DE VIE (JOURS)		CONDITIONNEMENT	
néant		90		TORCHON 240G	
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					
0					