

	GEORGES BRUCK S.A.S 7, rue Friesé 67000 STRASBOURG	FICHE TECHNIQUE / <i>Technical Sheet</i>	Date création: 17/02/2020 Modifié le : / Version : 1 Page: 1 sur 2
		Foie Gras d'Oie truffé 3% 145g – Boite trapèze / <i>Goose Foie Gras with truffles 145g – Trapez tin</i>	

1. Description du produit / *Product description*

Foie gras d'Oie truffé en boite trapèze section Alsace.
 Chaque pièce est emballée individuellement, prêt à déguster
 Fraîcheur garantie. Origine UE.

*Truffled whole Goose foie gras. Separately packed in trapezium tin, ready eat.
 Guaranteed freshness. Origin UE.*

Photo / *Picture*



2. Ingrédients / *Ingredients*

Liste d'ingrédients / <i>Ingredients list</i>	Pourcentage / <i>percentage</i>
Foie Gras d'Oie / <i>Goose liver</i>	95
Truffes noires / <i>Black truffles</i>	3
Sel / <i>Salt</i>	1.885
Épices / <i>Spices</i>	0.1
Nitrite de sodium / <i>Sodium nitrite</i>	0.015

3. Procédé de Fabrication / *Manufacturing process*

Les Foies sont issus d'Oies qui ont été abattus dans des établissements agréés aux normes sanitaires européennes et ont été examinés après abattage par les services vétérinaires.
 Après avoir enlevé les vaisseaux sanguins et biliaires, les foies sont salés et épicés. Ils sont ensuite conditionnés dans les Boite préalablement nettoyées. Les boites sont serties et stérilisées selon un procédé spécifique règlementaire.
 Durant tout le procédé de fabrication, le personnel travaille selon des règles d'hygiène strictes en conformité avec le plan HACCP établi dans l'entreprise.

Foie Gras proceed from Geese which have been examined ante and post mortem veterinary inspection. Livers are selected. After having been everted and gallbladder removed, the livers are salted and spiced. They are then put in tins previously cleaned which are sealed and sterilized according to a process schedule. The Foie Gras products go through a heat treatment in a sterilizer. Then the identification number veterinary control number of the processing establishment and batch number of the product to which the declaration applies are stamped on the lids (or bottom) in indelible ink and that on each tins. Autoclaves used for pasteurization include all control and regulation systems required by EEC regulations. The water used in cooking and during cooling process is provided by the public net-work of the city of Strasbourg and is in conformity with standards required for drinking water. During all the process the meat products are prepared, handled and stored in a sanitary manner. They are manufactured under conditions that comply with the standard of H.A.C.C.P. The water used in cooking and during cooling process is provided by the public net-work of the city of Strasbourg and is in conformity with standards required for drinking water.

3. Mode d'instruction / *Serving instruction*

Sortir du réfrigérateur, ouvrir la boite par les 2 cotés, pousser le contenu et faire glisser directement sur une assiette.
 Couper des tranches et servir.

*Take out from fridge, open the lids, turn it upside down push the content directly on a plate.
 Slice and serve.*

	GEORGES BRUCK S.A.S 7, rue Friesé 67000 STRASBOURG	FICHE TECHNIQUE / <i>Technical Sheet</i>	Date création: 17/02/2020 Modifié le : / Version : 1 Page: 2 sur 2
		Foie Gras d'Oie truffé 3% 145g – Boite trapèze / <i>Goose Foie Gras with truffles 145g – Trapez tin</i>	

4. Critères qualité / *Quality criteria*

- DLC / *Shelf-life*: 4 ans / *4 years*
- Conservation/Transport : +15/+18 °C
Preservation/Transport +15/+18 °C
- Critères microbiologiques : selon règlement CE n° 2073/2005
Microbiological criteria: according to regulation EC n° 2073/2005
- Critères chimiques : selon décret du 09/08/1993 (tolérance HPD arrêté du 28/09/99)
Chemical criteria: according to decree of 09/08/1993 (decree of 28/09/99)
- Critères organoleptiques : contrôles internes en référence aux prescriptions du CTCPA
Organoleptic criteria: intern checks with reference to the requirements of the CTCPA

5. Déclarations / *Statements*

Liste d'ingrédients pour étiquetage / *Ingredients list on packaging* : Foie Gras d'Oie, Truffes (*Tuber melanosporum Vitt.*) 3%, sel, épices, conservateur : nitrite de sodium / *Goose liver, truffles (Tuber melanosporum Vitt.) 3%, salt, spices, preservative : sodium nitrite*

Allergènes / *Allergens*: Aucun / *none*
 Selon le règlement CE n°1169/2011 / *According to regulation EC n° 1169/2011*

OGM / *GMO*: NON / *NO*

Produits ionisés / *ionized products*: NON / *NO*

Estampille sanitaire / *Health mark* : FR 67.482.021 CE

6. Informations nutritionnelles / *Nutritional informations*

Valeurs nutritionnelles moyennes / <i>Nutrition facts</i>	Pour / <i>per</i> 100g
Valeur énergétique / <i>Energy</i>	451 kcal (1876 kJ)
Matières grasses / <i>Total Fat</i> dont acides gras saturés / <i>of which saturated</i>	45 g 19 g
Glucides / <i>Carbohydrates</i> dont sucres / <i>of which sugars</i>	2.3 g 2.2 g
Protéines / <i>Proteins</i>	9.3 g
Sel / <i>Salt</i>	1.54 g

7. Conditionnement / *Packaging*

Code article / <i>article code</i>	Poids net produit / <i>Net weight product</i>	Poids Brut produit / <i>Gross weight product</i>	Cartons Standard / <i>Standard Case</i>
3 267450 0057 9	145g	185g	48 pièces

Emballage primaire / <i>Primary packaging</i>		Emballage secondaire / <i>Secondary packaging</i>		
Matière / <i>Material</i>	Format / <i>Size</i>	Matière / <i>Material</i>	Format / <i>Size</i>	Poids Brut colis / <i>Gross weight box</i>
Boite métal / <i>Metal tin</i>	Boite trapèze 145g / <i>Trapezium tin 145g</i>	Carton / <i>cardboard</i>	310 x 240 x 180 mm	9kg