

FEYEL & ARTZNER

En Alsace depuis 1803

FICHE TECHNIQUE ET LOGISTIQUE

CODE PRODUIT		DENOMINATION			
620895		foie gras de canard entier en gelée au cognac XO			
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT - GENCOD - EAN					
POIDS NET (Kg)	0,290	LONGUEUR (cm)	9,5	EAN FIXE (EAN 13)	3018256208108
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)	13018256208105
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		23018256208102			
DONNEES GENERALES					
Produit en France / Numéro d'agrément : FR 67-447-001 CE					
INGREDIENTS		CONSERVATION		OGM - IONISATION	
foie gras de canard (86%) : foie gras de canard, sel, cognac, sucre, épices, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium. Gelée (14%) : eau, gélatine, Cognac XO (5%), sel, arômes (LACTOSE), colorant (caramel ordinaire)		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	2002 kJ
					486 kcal
				Matières grasses	49 g
				dont acides gras saturés	20 g
				Glucides	3,0 g
				dont sucres	2,2 g
				Protéines	8,0 g
				Fibres	0 g
		Sel	1,1 g		
CONSEILS DE DEGUSTATION					
CODE DOUANIER					
16022010					