

FEYEL & ARTZNER					
En Alsace depuis 1803					
FICHE TECHNIQUE ET LOGISTIQUE					
CODE PRODUIT		DENOMINATION			
174495		Foie gras d'oie entier			
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT - GENCOD - EAN					
POIDS NET (Kg)	0,120	LONGUEUR (cm)	9,5	EAN FIXE (EAN 13)	3018251744106
POIDS BRUT (kg)	0,268	LARGEUR (cm)	9,2	EAN POIDS	-
Unite fact.(pièce/kg)	P	HAUTEUR (cm)	9,0	EAN UNITE LOGISTIQUE (EAN 14)	13018251744103
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)	1,868
HAUTEUR (cm)	189	NOMBRE TOTAL DE CARTONS PAR PALETTE	180	POIDS PAL (kg)	366
EAN PALETTE		23018251744100			
DONNEES GENERALES					
Produit en France / Numéro d'agrément : FR 67-447-001 CE					
INGREDIENTS		CONSERVATION		OGM - IONISATION	
foie gras d' oie, 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		360		BOCAL 120G 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	1962 kJ
					476 kcal
				Matières grasses	48 g
				dont acides gras saturés	18 g
				Glucides	2,3 g
				dont sucres	1,6 g
				Protéines	8,3 g
				Fibres	0 g
	Sel	1,4 g			
CONSEILS DE DEGUSTATION					
CODE DOUANIER					
16022010					