

Raison sociale : GUYADER Traiteur Frais
Rue Kerroc'h
29510 LANDREVARZEC

Code sanitaire : FR 29 106 020 CE

Code emballer : EMB 29 106 A

VERRINE FOIE GRAS ET CONFIT D'OIGNONS 160g GUYADER



SUGGESTION DE PRESENTATION

Désignation : Préparation à base de pomme cuite, bloc de foie gras de canard et oignon rouge

Ingrédients : pommes cuites (23%), bloc de foie gras (Foie gras de canard, eau, Armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium) (13%), CREME liquide (CREME, stabilisant: carraghénanes), LAIT entier, oignon rouge (9,5%), blanc d'ŒUF, huile de colza, ŒUFS, vin blanc, sucre, NOISETTES, vinaigre balsamique, porto rouge, protéine de LAIT, sel, épaississant : gomme xanthane, poivre blanc, muscade, antioxydant : ascorbate de sodium, poivre noir de Tellicherry, 4 épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade), Contient : LAIT, ŒUFS, FRUITS A COQUE, Traces éventuelles de : céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, graines de sésame, mollusque, moutarde, poisson, soja, sulfites

Condition de conservation : entre 0 et 4 ° C

Délai de conservation après ouverture: A consommer rapidement après ouverture.

Code douanier : 1602201000

Données logistiques de l'unité de vente

Code article : 25341
EAN : 3276770253411
EAN 7 :
DUN 14 : 13276770253418
DLC départ usine (jours): 28
Dimension UC (mm) LxIxH : 112x112x62
Poids net UC (kg) * : 0,16
Poids brut UC (kg) * : 0,23

* Fixe

Données logistiques du colis

Nombre de pièces par colis : 6
Poids net du colis (kg) * : 0,960
Poids brut du colis (kg) * : 1,47
Longueur x largeur (mm) : 398x264
Hauteur (mm) : 73

Données logistiques de la palette

Nombre de colis par couche : 9
Nombre de couches : 22
Nombre de colis par palette : 198
Type de palette (mm) : 800x1200
Poids net palette (kg) * : 190,1
Poids brut palette (kg) * : 311,1
Hauteur palette (mm) : 1756

Raison sociale : GUYADER Traiteur Frais
Rue Kerroc'h
29510 LANDREVARZEC

Code sanitaire : FR 29 106 020 CE

Code emballer : EMB 29 106 A

OGM / Directive 2001/18/CEE / Règlement CE 258/97– CE 1829/2003 – CE 1830/2003

Les matières que nous utilisons dans nos fabrications sont produites à partir d'ingrédients, additifs et arômes (au vue des informations dont nous disposons et les seules transmises à ce jour par nos fournisseurs) :

- issus de filières autres que celles du maïs et / ou du soja
- ou garantis par nos fournisseurs sur la base non OGM.

En conséquence, la présence de traces résiduelles d'ADN ou de protéines issues de produits OGM aurait un caractère fortuit.
Les produits que nous vous fournissons à ce jour ne sont donc pas soumis à un étiquetage OGM.

IONISATION

Les produits finis que nous fabriquons

- ne subissent aucun traitement ionisant
- les ingrédients mis en œuvre sont garantis comme non ionisés par nos fournisseurs

Matériau au contact

Conditionnement mis en œuvre conformes aux exigences des réglementations européennes concernant les matériaux et objets destinés au contact des denrées alimentaires

Critères combinés - Règlement CE 2073/2005 / GBPH / Critères FCD catégorie 9.1

produits cuits en conditionnement définitif- Critères à DLC

Flore aérobie mésophile <1 000 000 UFC/ g

Rapport FAM / Flore lactique <100

Clostridium perfringens <10 UFC/ g

Bacillus cereus presomptifs <100 UFC/ g

Listeria monocytogenes absence / 25g

Informations Nutritionnelles pour 100 g

Matières grasses (%)	17
acides gras saturés (%)	7,1
Glucides (%)	8,1
dont sucres (%)	7,1
fibres (%)	1,0
Protéines (%)	4,2
Sel (%)	1,1
KCal / 100 g	203
KJ / 100 g	842

Raison sociale : GUYADER Traiteur Frais
Rue Kerroc'h
29510 LANDREVARZEC

Code sanitaire : FR 29 106 020 CE

Code emballer : EMB 29 106 A