



PRODUIT - DENOMINATION COMMERCIALE	Date Edition	06/05/2020
PREPARATION DE FOIE GRAS DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE		
PRODUIT - DENOMINATION LEGALE	Version	0
PREPARATION DE FOIE GRAS DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE		
MARQUE	Date MAJ	00/01/1900
LUCIEN GEORGELIN		
GAMME		
PREPARATIONS DE FOIE GRAS		
GRAMMAGE		
100 g		
GENCOD		
3 330 720 633 101		

LISTE INGREDIENTS POUR ETIQUETAGE

Ingrédients : Foie gras de canard 77% (origine UE), eau, sel, piment d'Espelette 0,37%, poivre.

PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES		PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES	
Paramètre	Valeur	Germes	Critères
Brix	-	Stabilité microbio. à 37°C et 55°C	Différence de pH < 0,5 entre témoin et pots étuvés
pH	-	Levures	<10 germes/g
poids net	100 g	Moisissures	<10 germes/g
% Fruits, légumes	0%	Entérobactéries 30°C	Absence/g
		Staphylococcus aureus	Absence/g
		Flore Mésophile Aérobie 30°C	<100 germes/g
		Listeria monocytogenes	Absence/25g
		Salmonella	Absence/25g
		Anaérobies sulfito-réducteurs** 46°C	Absence/g

ÉNERGIE (pour 100g)		VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (en g pour 100g)				
En kJ	En kcal	Matières grasses	Glucides	Protéines	Sel	Fibres alimentaires
1585	385	39	1,1	6,2	1,40	0
		Dont acides gras saturés	Dont sucres			
		17	1			

CARACTERISTIQUES PRODUIT			CERTIFICATION	AGREMENT VETERINAIRE
Ionisation	OGM	Allergènes		
Absence	Absence	-	-	FR 47 326 015 CE

DLUO et N° DE LOT			T° DE CONSERVATION	
DLUO	N° de lot	Situation sur l'UVC	Avant ouverture	Après ouverture
3 ans	DLUO	Sur la capsule	A conserver à température ambiante	A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 2 jours.

EMBALLAGE	ETIQUETAGE
Pot verre n°4-B (100g rond TO63/130ml) Capsule n°4-B (TO63 argent stérilisable en fer étamé)	Etiquette de face

COLISAGE		PALETTISATION		
Nature du colis	UVC / colis	Colis / couche	Couches / palette	UVC / palette
BARQUETTE SCHUBERT N°4J IMPRIME LG DIM: 210X141X34 MM	6	31	20	3720

Création fiche technique

01/03/2012

Nutriscore

E