

Confit aux trois foies Guéguen - RECETTE A COMPTER DE NOV 2021



SUGGESTION DE PRESENTATION

Désignation : CONFIT DE FOIE

Ingrédients : gorge de porc, foie de porc (14%), foie de poulet (14%), gras de porc, foie de canard (12%), oignon, eau, graisse de canard, Barde de porc, sel, gélatine de porc, sucre, poivre, ail, muscade, coriandre, colorant : caramel ordinaire, Traces éventuelles de : gluten, LAIT, œuf, céleri, MOUTARDE, FRUITS A COQUE, viande de porc origine France, foie de porc origine France, foie de volaille origine UE

Condition de conservation : entre 0 et 4 ° C

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

Code douanier : 1602209000

Ce produit est soumis à la CVO 0,004€/ Kg

Ce produit est soumis à la CVO 0,019€/Kg

Données logistiques de l'unité de vente

Code article : 10369
EAN : 3016740103694
EAN 7 : 2751103
DUN 14 : 93016740103697
DLC départ usine (jours): 28
Dimension UC (mm) LxIxH : 320x180x120
Poids net UC (kg) * : 3,4
Poids brut UC (kg) * : 4,98

* Variable

Données logistiques du colis

Nombre de pièces par colis : 1
Poids net du colis (kg) * : 3,400
Poids brut du colis (kg) * : 5,291
Longueur x largeur (mm) : 395*295
Hauteur (mm) : 140

Données logistiques de la palette

Nombre de colis par couche : 8
Nombre de couches : 7
Nombre de colis par palette : 56
Type de palette (mm) : 800x1200
Poids net palette (kg) * : 190,4
Poids brut palette (kg) * : 316,3
Hauteur palette (mm) : 1130



Raison sociale : GUYADER Terroir et Création
ZI Bellevue - 22200 SAINT-
AGATHON

Code sanitaire : FR 22 272 028 CE

Code emballer : EMB 22272 F

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 règlement 2073/2005 - Guide des bonnes pratiques (v Août 2008)
Listeria monocytogenes <100 CFU / g

Informations Nutritionnelles pour 100 g

Matières grasses (%)	26
acides gras saturés (%)	9,2
Glucides (%)	0,7
dont sucres (%)	0,7
fibres (%)	
Protéines (%)	16
Sel (%)	1,6
KCal / 100 g	300
KJ / 100 g	1241



Raison sociale : GUYADER Terroir et Création
ZI Bellevue - 22200 SAINT-
AGATHON

Code sanitaire : FR 22 272 028 CE

Code emballer : EMB 22272 F