

Confit de foie de porc à l'ancienne



SUGGESTION DE PRESENTATION

Désignation :

Ingrédients : Foie de porc (40%), gorge de porc, gras de porc, eau, oignons, barde de porc, crépine de porc, sel, gélatine de porc, épices, dextrose, colorant : caramel ordinaire, antioxydant : ascorbate de sodium, arômes, Peut contenir : GLUTEN, OEUF, LAIT, CELERI, MOUTARDE, FRUITS A COQUE, Porc origine France

Condition de conservation : entre 0 et 4 ° C

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

Code douanier : 1602209000

Données logistiques de l'unité de vente

Code article : 10376
EAN : 3338420003767
EAN 7 : 2995910
DUN 14 : 93338420003760
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

Matières :

foie de porc		ZoneElevageViande	France
--------------	--	-------------------	--------

ZoneTransformation	France
--------------------	--------

gras de porc		ZoneElevageViande	France
--------------	--	-------------------	--------

ZoneTransformation	France
--------------------	--------



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

Code sanitaire : FR 22 272 028 CE

Code emballer : EMB 22272 F

Informations Nutritionnelles pour 100 g

Matières grasses (%)	29
acides gras saturés (%)	10
Glucides (%)	0,8
dont sucres (%)	0,8
fibres (%)	
Protéines (%)	18
Sel (%)	1,4
KCal / 100 g	335
KJ / 100 g	1386