



Fiche Technique Produit

PATE DE FOIE DE VOLAILLE 78G X1

FOIE VOLAILLE 1/10 X 1

Code Article : 1233 MARQUE : JEAN FLOCH

EAN13 : 3434350001061 Gencod poids : Gencod prix :

EAN14 :

N° AGREMENT : FR 56.010.001 CE

ORIGINE DES VIANDES :

Code Douanes : 1602209000



Matières premières et élaboration

Produit préparé en France

Elaboré à partir de foie de volaille en quantité au moins

égale à 15%

Le produit tartinable se présente sous la forme d'une pâte

fine, homogène avec des marquants de foie et est garanti

sans porc

Ce produit est garanti sans étiquetage OGM selon les

directives CE 1829/2003 et CE 1830/2003

Etiquetage ()

Valeurs chimiques réglementaires de référence

HPDA <= 80%

Lipides corrigés <= 45%

Collagène / protides <= 30%

Sucres Solubles Totaux corrigés <= 3%

Amidon corrigé <= 5%

Valeurs bactériologiques

Contrôle de stabilité selon la norme NF V08-408

Comparaison du pH entre le produit témoin conservé à

température ambiante et les produits étuvés à 37°C et 55°C

pendant 7 jours

Allergènes : Absence

Conditionnement

Dimensions produits (mm) : boîte metal 1/10 69,8x28mm OF

Poids standard : Oui

Poids moyen : 0.078 Kg

PCB : 1 - SPCB : 0

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Palettisation

UVC / carton = 60 - Dimensions(LxIxH)mm = 370x300x85

Cartons / couche = 8 - dimensions(LxIxH)mm = 1200x800x85

Couche / palette = 15 - dimensions(LxIxH)mm = 1200x8000x1500

Nombre de portions : 3 (soit 26g/portion)

Conditions de conservation

DLUO : 0 mois

DLUO résiduelle en entrepôt = 32 mois

A conserver à température ambiante avant ouverture

Après ouverture, conserver au réfrigérateur et à consommer

sous 48 heures

Conseil : à déguster frais sur une tranche de pain

Date d'édition : 22/11/2017

MISE A JOUR : 22/08/17

Conserverie Jean Floch'h - ZI du Dressève BP52 56150 BAUD

Tél. 02.97.51.13.13 - Fax. 02.97.39.00.83 - E-mail : cjf@jean-floch.com (France) - cjf.export@jean-floch.com (export)