

**FICHE TECHNIQUE**  
**BOURGOGNE 4/4 12 DZS MOYEN**  
**MARQUE : SABAROT**

Mise à jour le :  
19/05/2015

**PRODUIT PF00695**

EAN 13		3111957650204		DUN 14		23111957650208	
<b>Matières Premières</b>	Composition			Escargot de Bourgogne, eau			
	Dénomination légale			Escargot de Bourgogne			
	Nom latin			Hélix pomatia			
	Origine			Europe de l'est.			
<b>Caractéristiques moyennes du produit</b>	Aspect			En forme d'escargot			
	Couleur			Brun foncé			
	Nombre de bêtes			144 par boîtes			
	Poids net égoutté			465g			
	Texture			ferme			
	Aspect			luisant			
	Odeur			Franche et caractéristique			
	Produit conforme à la décision n° 45 de juin 1998 du CTCPA. Conforme à la législation européenne contaminants et pesticides. Contrôle selon la norme NF V 08-408.						
<b>Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g</b>	Valeur énergétique		Glucides		Lipides		Protéines
	371kj		0.9		1.3g		18.1g
	Fibres		Sucres		Acides gras saturés		Sel
	0g		0		0.3g		0.1g

**PROCESS DE FABRICATION**

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Décongélation / Cuisson / Lavage / Mise en boîte / Marquage de la DLUO et n° de lot / Stérilisation.

**CONDITIONNEMENT**

<b>Conditionnement unitaire</b>	Poids Net		800g	
	Conditionnement		Boîte métal 4/4	
	Spécifications		Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile.	
	Identification		Marquage au jet d'encre sur les boîtes.	
<b>Durée et conditions de stockage</b>			48 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement	
<b>Conditions de transport</b>			Transport sur palette filmée.	
<b>Conseils d'utilisation</b>			Indiqués sur chaque emballage unitaire.	
<b>Délais de livraison</b>			5 jours ouvrés	

**PLUS COMMERCIAL**

Stockage facile, DLUO optimisée.

## **LISTE DES ALLERGENES** **PRESENTS DANS LE PRODUIT**

Produit : Escargots de Bourgogne

(Liste conforme à la directive 2006/142/CE amendant l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE)

Allergène	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	non	non
Crustacés et produits à base de crustacés.	non	non
Œufs et produits à base d'œufs.	non	non
Poissons et produits à base de poisson.	non	non
Arachides et produits à base d'arachides.	non	non
Soja et produits à base de soja.	non	non
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	non	non
Fruits à coque et produits dérivés.	non	non
Moutarde et produits à base de moutarde	non	non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	non	non
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	non	non
Céleri et produits à base de céleri.	non	non
Lupin et produits à base de lupin	non	non
Mollusques et produits à base de mollusques	Oui	

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisées.

Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.