

	<u>FICHE TECHNIQUE</u> BOURGOGNE 4/4 8 DZS TRES GROS <u>MARQUE : SABAROT</u>	<u>Mise à jour le :</u> 21/08/2012
--	---	---------------------------------------

PRODUIT PF00692

EAN 13	3 11195 7650006	DUN 14	23 11195 7650000
---------------	-----------------	---------------	------------------

Matières Premières	Composition	Escargot de Bourgogne, eau
	Nom latin	Hélix pomatia
	Origine	Europe de l'est.

Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	En forme d'escargot
	Couleur	Brun foncé
	Nombre de bêtes	96 par boîtes
	Poids net égoutté	500g
	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.	

Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	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

Conditionnement unitaire	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.

Durée et conditions de stockage	48 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.
--	--

Conditions de transport	Transport sur palette filmée.
--------------------------------	-------------------------------

Conseils d'utilisation	Indiqués sur chaque emballage unitaire.
-------------------------------	---

Délais de livraison	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.