

FEYEL & ARTZNER					
En Alsace depuis 1803					
FICHE TECHNIQUE ET LOGISTIQUE					
CODE PRODUIT		DENOMINATION			
810200		Bloc de foie gras de canard			
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT - GENCOD - EAN					
POIDS NET (Kg)	0,080	LONGUEUR (cm)	18,8	EAN FIXE (EAN 13)	3018258102008
POIDS BRUT (kg)	0,112	LARGEUR (cm)	9,0	EAN POIDS	-
Unité fact.(pièce/kg)	P	HAUTEUR (cm)	1,0	EAN UNITE LOGISTIQUE (EAN 14)	13018258102005
CARACTERISTIQUES DU CARTON					
Type de carton	100675	LONGUEUR (cm)	38,0		
COLISAGE	18	LARGEUR (cm)	25,7		
TARE (kg)	0,330	HAUTEUR (cm)	14,5		
CARACTERISTIQUES DE LA PALETTE**					
**(Hauteur et poids de la palette non inclus)					
LONGUEUR (cm)	120	NOMBRE DE CARTONS PAR COUCHE	9	NOMBRE UVC / PAL	1944
LARGEUR (cm)	80	NOMBRE DE COUCHES PAR PALETTE	12	POIDS CARTON (kg)	2,346
HAUTEUR (cm)	190	NOMBRE TOTAL DE CARTONS PAR PALETTE	108	POIDS PAL (kg)	283
EAN PALETTE		23018258102002			
DONNEES GENERALES					
Produit en France / Numéro d'agrément : FR 67-447-001 CE					
INGREDIENTS		CONSERVATION		OGM - IONISATION	
Foie Gras de Canard (88%), eau, sel, Cognac, sucre, épices. Antioxydant : ascorbate de sodium. Conservateur : nitrite de sodium.		Min. 0 C° / Max. 4 C°		Produit sans OGM et exempt d'ingrédient ionisé et de traitement ionisant	
ALLERGENES		DUREE DE VIE (JOURS)		CONDITIONNEMENT	
néant		360		BARQ. DUO 2TR	
CRITERES DE CONFORMITE					
BACTERIOLOGIQUES		PHYSICO-CHIMIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G	
Produit répondant au règlement (CE) n° 2073/2005 modifié		Conforme au décret No. 93-999 du 9 août 1993		Energie	1904 kJ
					462 kcal
				Matières grasses	48 g
				dont acides gras saturés	19 g
				Glucides	2,1 g
				dont sucres	1,4 g
				Protéines	5,8 g
				Fibres	0 g
	Sel	1,2 g			
CONSEILS DE DEGUSTATION					
CODE DOUANIER					
16022010					