

FEYEL & ARTZNER

En Alsace depuis 1803

FICHE TECHNIQUE ET LOGISTIQUE

CODE PRODUIT	DENOMINATION
267700	<i>Magret d'oie fumé prétranché</i>

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT - GENCOD - EAN

POIDS NET (Kg)	0,100	LONGUEUR (cm)	23,4	EAN FIXE (EAN 13)	3018250267736
POIDS BRUT (kg)	0,132	LARGEUR (cm)	13,0	EAN POIDS	-
Unite fact.(pièce/kg)	P	HAUTEUR (cm)		EAN UNITE LOGISTIQUE (EAN 14)	13018250267733

CARACTERISTIQUES DU CARTON

Type de carton	100684	LONGUEUR (cm)	38,0
COLISAGE	16	LARGEUR (cm)	26,0
TARE (kg)	0,290	HAUTEUR (cm)	10,0

CARACTERISTIQUES DE LA PALETTE**

** (Hauteur et poids de la palette non inclus)

LONGUEUR (cm)	120	NOMBRE DE CARTONS PAR COUCHE	9	NOMBRE UVC / PAL	1584
LARGEUR (cm)	80	NOMBRE DE COUCHES PAR PALETTE	11	POIDS CARTON (kg)	2,402
HAUTEUR (cm)	126	NOMBRE TOTAL DE CARTONS PAR PALETTE	99	POIDS PAL (kg)	268

EAN PALETTE 23018250267730

DONNEES GENERALES

Produit en France / Numéro d'agrément : FR 67-447-001 CE

INGREDIENTS	CONSERVATION	OGM - IONISATION
magret d'oie (origine UE), sel, épices, ferments. 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	35	SKIN FIN ET PLAT

CRITERES DE CONFORMITE

BACTERIOLOGIQUES	PHYSICO-CHIMIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G
Produit répondant au règlement (CE) n° 2073/2005 modifié	néant	Energie 1580 kJ / 382 kcal, Matières grasses 34g dont acides gras saturés 10g, Glucides 0,7g dont sucres 0,7g, Protéines 18g, Sel 3,0g

CONSEILS DE DEGUSTATION

CODE DOUANIER