

FEYEL & ARTZNER

En Alsace depuis 1803

FICHE TECHNIQUE ET LOGISTIQUE

CODE PRODUIT	DENOMINATION
266600	Cuisses de caille fumées

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT - GENCOD - EAN

POIDS NET (Kg)	0,500	LONGUEUR (cm)	24,5	EAN FIXE (EAN 13)	3018252666001
POIDS BRUT (kg)	0,547	LARGEUR (cm)	9,3	EAN POIDS	-
Unite fact.(pièce/kg)	P	HAUTEUR (cm)	7,5	EAN UNITE LOGISTIQUE (EAN 14)	13018252666008

CARACTERISTIQUES DU CARTON

Type de carton	100675	LONGUEUR (cm)	38,0
COLISAGE	6	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	540
LARGEUR (cm)	80	NOMBRE DE COUCHES PAR PALETTE	10	POIDS CARTON (kg)	3,612
HAUTEUR (cm)	161	NOMBRE TOTAL DE CARTONS PAR PALETTE	90	POIDS PAL (kg)	355

EAN PALETTE 23018252666005

DONNEES GENERALES

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

INGREDIENTS	CONSERVATION	OGM - IONISATION
cuisses de caille, sel, épices, 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	42	BARQ. 1000G

CRITERES DE CONFORMITE

BACTERIOLOGIQUES	PHYSICO-CHIMIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G
Produit répondant au règlement (CE) n° 2073/2005 modifié	néant	Energie 870 KJ / 209 Kcal, Matières grasses 13g dont acides gras saturés 2,8g, Glucides <0,5g dont sucres <0,5g, Protéines 24g, Sel 1,9g

CONSEILS DE DEGUSTATION

CODE DOUANIER

2089030