

FEYEL & ARTZNER En Alsace depuis 1803					
FICHE TECHNIQUE ET LOGISTIQUE					
CODE PRODUIT		DENOMINATION			
698500		Bloc de foie gras de canard			
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT - GENCOD - EAN					
POIDS NET (Kg)	0,350	LONGUEUR (cm)	10,5	EAN FIXE (EAN 13)	3018256985009
POIDS BRUT (kg)	0,363	LARGEUR (cm)	7,5	EAN POIDS	-
Unité fact.(pièce/kg)	P	HAUTEUR (cm)	5,0	EAN UNITE LOGISTIQUE (EAN 14)	13018256985006
CARACTERISTIQUES DU CARTON					
Type de carton	100840	LONGUEUR (cm)	32,0		
COLISAGE	12	LARGEUR (cm)	22,5		
TARE (kg)	0,260	HAUTEUR (cm)	11,5		
CARACTERISTIQUES DE LA PALETTE**					
**(Hauteur et poids de la palette non inclus)					
LONGUEUR (cm)	120	NOMBRE DE CARTONS PAR COUCHE	12	NOMBRE UVC / PAL	2160
LARGEUR (cm)	80	NOMBRE DE COUCHES PAR PALETTE	15	POIDS CARTON (kg)	4,616
HAUTEUR (cm)	189	NOMBRE TOTAL DE CARTONS PAR PALETTE	180	POIDS PAL (kg)	861
EAN PALETTE		23018256985003			
DONNEES GENERALES					
Produit en France / Numéro d'agrément : FR 67-447-001 CE					
INGREDIENTS		CONSERVATION		OGM - IONISATION	
foie gras de canard, 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. 350G	
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					
0					