

Référence doc FT-072025	Version 050	Date de création 14/04/2023	Date de modification 23/05/2025	Page : 1/2
----------------------------	----------------	--------------------------------	------------------------------------	------------



COMPOSITION

Ingrédients: Graisse de canard, foie de canard non gavage 33%, eau, décor (eau, graisse de canard, gélatine, émulsifiants : E401-E516-E450, épaississants : E407-E410-E415-E418, colorant: E161b), Porto 2%, Armagnac, **poudre de lait**, sirop de glucose, sel, **protéines de lait**, épices, conservateurs : E250, antioxydant: E301.
Fabriqué dans un atelier pouvant contenir des traces d'**œufs, céleri**, moutarde, de produits à base de **poissons**.

CONSEIL DE PREPARATION

C'est une entrée chic qui peut s'accompagner d'un vin de Sauternes ou d'un Vieux Quart de Chaumes.
Un beau produit pour enchanter les gourmets !

CONSERVATION

A conserver au froid à 0°C +4°C avant et après ouverture.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (pour 100g)

Energie	427 kcal
Soit	1761 kJ
Matières Grasses	42g
Dont acides gras saturés	14g
Glucides	2.2g
Dont sucres	0.9g
Protéines	10g
Sel	0.9g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile 30°C / g	< 10 000
Entérobactéries 30°C / g	< 50
Staphylococcus aureus / g	< 100
Clostridium perfringens / g	< 30
Salmonella / 25g	Non détecté
Listeria monocytogenes / 25g	Non détecté

AVANTAGES DU PRODUIT

- Recette pur canard, au foie non gavage
- Recette justement assaisonnée, avec une touche de Porto
- Bonne tenue à la coupe
- Texture onctueuse et facile à tartiner
- Terrine operculée sous-vide, incassable
- Longue durée de conservation dans son emballage intact



Fiche technique

Réf : 050023

MOUSSE DE CANARD AU PORTO TERRINE 1K400 NET

Référence doc FT-072025	Version 050	Date de création 14/04/2023	Date de modification 23/05/2025	Page : 2/2
----------------------------	----------------	--------------------------------	------------------------------------	------------

CONDITIONNEMENT / LOGISTIQUE

Unité de conditionnement	A la pièce	Colis / Couche	19
Poids net unitaire	1.40 kg	Nombre de Couches/Palette	4
Poids brut unitaire	1.51 kg	Nombre de Colis/Palette	76
Dimensions du produit	120x230x75	Type de Palette	
Poids net du colis	8.40 kg	DUN14 Colis	13169670500235
Poids brut du colis	9.06 kg	DUN14 Palette	23169670500232
Dimension du carton	235x375x180	PCB	x 6
		Code VL	6

ARTICLE

Code article	050023	Type Pds	Poids fixe
GENCOD (EAN13)	3169670500238	Type conditionnement	Terrine operculée
GENCOD (EAN7 Poids)		-	
Agrément fabricant	FR 53.147.005 CE		
DLC Technique (en Jours)	90		
Code douanier	160220100		