



Fiche Technique
FOIE GRAS CRU DE CANARD ESCALOPE – Frais & Congelé

Date : 01-02-2013

Version : 02/11/2016

Page 1 sur 2

ORIGINE		
Origine des canards	Hongrie ou Bulgarie	
Abattage-Découpe	Hongrie ou Bulgarie	
Conditionnement final	Soit directement par l'abattoir, soit par Agro-Top Produits s.a.	
Stockage, Préparation des commandes et Expédition	Agro-Top Produits s.a.	
CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT		
Dénomination commerciale	Escalopes surgelées de foie gras cru de canard	
Descriptif	Escalopes de foie gras cru de canard sans veine	
Calibres	20à 40 gr ou 40 à 60gr	
Caractéristiques organoleptiques	Odeur	Franche et typique du foie gras de canard
	Texture	Absence d'aspect poisseux
	Aspect/Couleur	Caractéristique de foie gras de canard, sans signe d'altération
	Autres	Absence de corps étrangers
Caractéristiques microbiologiques		à DLC / DLUO
	Germes aérobies mésophiles totaux	< 1.10 ⁷ /g
	<i>Escherichia coli</i>	< 5.10 ³ /g
	<i>Campylobacter spp</i>	< 100/g
	<i>Salmonella spp</i>	Abs/25g
Ingrédients	Sans objet (la dénomination commerciale suffit)	
Utilisation prévue	A cuire par l'utilisateur final	
Conditionnement	Emballage primaire : Sac refermable 1kg Emballage secondaire : Carton	
Durée et t° de conservation	Frais : Entre 0 et 4°C : 14 jours Congelé : < -18°C : DLUO « produit surgelé » garantie à la réception : ≥ 8 mois Après décongélation, à max. 4°C (emballage non ouvert) : cette DLUO dépendant de paramètres qui vous sont propres, nous vous invitons à la déterminer/valider sur base de vos propres processus de décongélation et de fabrication	
Valeurs Nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes	100 g produit
	Énergie	2319 kJ / 563 kcal
	graisses	59 g
	dont acides gras saturés	18 g
	Glucides	4 g
	dont sucre	< 0,5 g
	Fibres alimentaires	0 g
	Protéine	4 g
sel	0,4 g	
ETIQUETAGE DU PRODUIT		
Instructions d'étiquetage Mentions minimales obligatoires	Sur l'emballage primaire	L'estampille sanitaire européenne du conditionneur
	Sur l'emballage secondaire	La dénomination de vente en une ou plusieurs langues La date de surgélation La date limite d'utilisation optimale du produit surgelé (DLUO)

	Fiche Technique FOIE GRAS CRU DE CANARD ESCALOPE – Frais & Congelé	Date : 01-02-2013
		Version : 02/11/2016
		Page 2 sur 2

		Le n° de lot Les conditions particulières de conservation (t°) Le poids net L'estampille sanitaire européenne Le lieu d'origine ou de provenance (en ce inclus le n° de l'abattoir) La mention « Ne jamais recongeler un produit décongelé »
Instructions d'étiquetage Mentions facultatives	Selon le client	Le nom / le logo du destinataire Les coordonnées du destinataire La date d'emballage Le code barre
Métaux lourds, dioxines et PCB	Nos produits sont conformes aux limites fixées dans le règlement européen 1881/2006 CE.	
Allergènes	Nos produits ne contiennent aucun des allergènes majeurs définis dans la directive européenne 2007/68 CE.	
OGM	Nos produits sont dépourvus d'OGM et ne nécessitent donc pas d'étiquetage dans ce cadre, conformément aux règlements 1829 et 1830/2003 CE.	
Ionisation	Aucun de nos produits n'a été ionisé.	
Emballages	Nos produits sont conditionnés dans des emballages conformes au contact alimentaire dans le respect des règlements européens 1935/2004 CE et 10/2011 UE.	
INFORMATIONS LOGISTIQUES		
Colis	Poids : 5kg	
	Dimensions : 40x60x9	
Palettisation	Dimensions des palettes : Europ (120cmx80cm)	
	Nombre de colis par couche et par palette : 4	
	Nombre de couches par palette : 16	
	Poids net par palette 320 kg	
Transport	Au moyen de remorques isothermes spécifiques au transport de produits surgelés	
CONTACT EN CAS D'URGENCE		
En cas d'urgence, n'hésitez pas à nous contacter aux coordonnées suivantes :	AgroTop Produits S.A Patricia Serneels (Responsable Qualité) 14 Avenue Vésale - 1300 Wavre (Belgique) Tél. : +32.10.22.38.86 Fax : +32.10.24.32.33 GSM : +32.475.44.24.50 E-mail : patricia.serneels@agro-top.be	