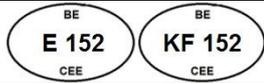


<b>ORIGINE</b>		
Origine des canards	Union Européenne (Hongrie, Bulgarie)	
Abattage-Découpe	Union Européenne (Hongrie, Bulgarie)	
Conditionnement final	Soit directement par l'abattoir, soit par Agro-Top Produits s.a.	
Stockage, Préparation des commandes et Expédition	Agro-Top Produits s.a.	
<b>CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT</b>		
Dénomination commerciale	Cuisses de canard gras crues	
Descriptif	Cuisses de canard gras crues congelées	
Calibres	Divers calibres possibles (en grammes): 250-300; 300-350 ;350-400 ; +400	
Caractéristiques organoleptiques	Odeur	Typique de la viande crue
	Parage	Large
	Aspect/Couleur	Viande de couleur rouge sombre sans hématome. Peau nette. Absence de plumes.
	Autres	Absence de corps étrangers
Caractéristiques microbiologiques	CE 2073/2005	à DLC / DLUO
	Germes aérobies mésophiles totaux	< 1.10 <sup>6</sup> /g
	<i>Escherichia coli</i>	< 1.10 <sup>5</sup> /g
	<i>Campylobacter spp</i>	< 1000/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 : Sachet sous-vide (par 2 cuisses) ou en vrac. Emballage secondaire : Carton	
Durée et t° de conservation	Frais : Entre 0 et 4°C : DLC 14 jours après date de production 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	<b>Valeurs nutritionnelles</b>	<b>100 g produit</b>
	Énergie	1587 kJ / 384 kcal
	graisses	36 g
	dont acides gras saturés	11 g
	Glucides	2,0 g
	dont sucre	< 0,5g
	Fibres alimentaires	0 g
	Protéine	13 g
sel	0,4 g	
<b>ÉTIQUETAGE DU PRODUIT</b>		
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 d'abattage La date de surgélation

		<p>La date limite d'utilisation optimale du produit surgelé (DLUO)          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 »</p>
Instructions d'étiquetage Mentions facultatives	Selon le client	<p>Le nom / le logo du destinataire          Les coordonnées du destinataire          La date d'emballage          Le code barre</p>
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.	
<b>INFORMATIONS LOGISTIQUES</b>		
Colis	Poids : 10 kg	
	Dimensions : 40x60x11 cm	
Palettisation	Dimensions des palettes : Europ (120cmx80cm)	
	Nombre de colis par couche et par palette : 4	
	Nombre de couches par palette : 15	
Transport	Poids net par palette : 600 kg	
	Au moyen de remorques isothermes spécifiques au transport de produits réfrigérés / surgelés	
<b>CONTACT EN CAS D'URGENCE</b>		
En cas d'urgence, n'hésitez pas à nous contacter aux coordonnées suivantes :	<p>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</p>	