

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT / TECHNICAL SHEET PRODUCT	FTP Plats Cuisinés page 1/1
	Dénomination commerciale / Trade name	CODE PF: 2250001
	<b>Confit de canard 12 cuisses</b>	CODE BB: 001430.01
	<b>3825g</b>	Création le: 27/06/22
Auteur: A. Allard		Révision le:
		Version: 0

INFORMATIONS PRODUIT / PRODUCT INFORMATION		Descriptif - Arguments - Conseils de préparation / Description - Pros - Preparation tips
Marque / Brand: Larnaudie Restauration Client / Customer: Tous clients Dénomination légale / Legal name: Confit de canard 12 cuisses Gencod / EAN code: 3579260225005 Nomenclature douanière / Customs nomenclature: Poids net / Net weight (en g): 3825 Poids net égoutté / Drained weight (en g): 2125	Sortir les cuisses délicatement de leur contenant et les déposer dans un plat. Enlever le maximum de graisse. Faire réchauffer au four 15 min à 150°C, coté peau vers le haut pour obtenir une belle couleur dorée.	

DECLARATION INGREDIENTS / INGREDIENTS	ORIGINE(S) / ORIGIN(S)
Cuisses de canard*, graisse de canard, sel.	Canard à foie gras *origine : UE

Allergènes selon les directives européennes / Allergens according to the European rules (2003/89/CE - 2006/142/CE - 2007/68/CE)	
Allergènes présents dans la recette: Allergens in the recipe:	Néant
Allergènes "Traces de": Allergens "May contain":	Néant

Conservation / Preservation	INFORMATIONS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL INFORMATION
DLUO / Total shelf life: 4 ans Contrat date - DLV / Shelf life at the delivery: 1 an Température de conservation / Preservation temperature: Ambiante Conservation après ouverture / Preservation after opening: A conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.	Valeurs nutritionnelles moyennes pour : 100g Nutritional values for:
	Energie (en KJ) / Energy (KJ) 1084
	Energie (en Kcal) / Energy (Kcal) 260
	Matières grasses (en g) / Fat (g) 18
	dont acides gras saturés (en g) / of which saturates (g) 5,8
	Glucides (en g) / Carbohydrates (g) <0,5
	dont sucres (en g) / of which sugars (g) <0,5
	Fibres alimentaires (en g) / Fibres (g) /
	Protéines (en g) / Proteins (g) 26
	Sel (en g) / Salt (g) 1,2
	<b>Nutriscore_D</b>
<b>Démarche Qualité / Quality information</b> Estampille sanitaire / Sanitary agreement number: FR 11 076 050 CE Code emballer / Pac: Emb 11 076 S Marquage lot / Batch marking: Sur le couvercle Logo Eco Emballage / Eco pack: Non Logo acier recyclable / recyclable steel logo: Oui Produit garanti sans traitement ionisant et non soumis à l'étiquetage OGM / No ionising treatment guaranteed and product not subjected to GMO labelling	

CONDITIONNEMENT / PACKAGING	
Emballage primaire / First pack: Tare (g): 359	Descriptif / Description: Boîte métallique 5/1 + fond
Etiquetage / Labelling: Tare (g) : 2	Descriptif / Description: Etiquette commerciale E2250000
Emballage secondaire / Secondary pack: Tare (g): 30	Descriptif / Description: Film rétractable L.400 EP 60 C0105500
Intercalaires / Dividers: Tare (Kg): 1.80	Descriptif / Description: 5 intercalaires P0100100
Palette / Pallet Tare (Kg): 25	Descriptif / Description: Palette Europe

INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTICAL INFORMATION	INFORMATIONS CONSOMMATEUR / CONSUMER INFORMATION
Nombre d'uvc/colis / Units per carton: EAN Colis: 13579260225002 2 Palettisation : EAN Palette: 83579260225001 Nombre d'uvc / Units: 170 Nombre de colis / Cartons: 85 Colis/couches / Cartons/layer: 17 Couches / Layer: 5	JEAN LARNAUDIE 76 Rue des Artisans 46100 FIGEAC - France www.larnaudie.com

UVC / Unit	Dimensions / Sizes (mm)			Poids totaux / Weight (Kg)		
	Hauteur / Height	Facing / Largeur / Width	Longueur / Length	Poids brut / Gross weight	Poids net / Net weight	Tare
1/2 Colis / 1/2 Carton	246	153	/	4.186	3.825	0.361
Colis / Carton	246	153	306	8.4	7.7	0.8
1/2 Palette / 1/2 Pallet	1380	800	1200	740.9	650.3	90.7