



FICHE TECHNIQUE ARTICLE CONSERVE Partie Qualité

N° fiche	50127
Version	2
Date de validation	30/09/14
Visa Qualité	Laurence Chabrier
Page 1/2	

Description produit

Code article	50127
--------------	-------

Désignation commerciale

5 douzaines escargots de Bourgogne Belle grosseur, boîte 1/2

Dénomination légale

Chairs d'escargots de Bourgogne calibre Belle grosseur, 5 douzaines

Marque

MENETREL

Etat

Appertisé

Gencod UV

3109980113407

Poids	Poids net total	400 g	Poids net égoutté	230 g
Contenance	Volume	425 ml	Nombre de pièces	60 (tolérance 58)

Déclaration d'ingrédients

Chairs d'escargots *Helix pomatia* (**mollusque**), eau, sel, arôme naturel.

*Les pourcentages des ingrédients sont indiqués à la mise en oeuvre
Les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques*

Allergènes présents en tant qu'ingrédients

Mollusque (escargot)

Origine

Origine	Origine ingrédient principal	Europe	Pays transformation	France
---------	------------------------------	--------	---------------------	--------

N° agrément sanitaire
N° emballer

Site de production et conditionnement : FR 43.152.111 CE N° emballer FDG : EMB 67447

Tracabilité et préservation

Conditions de conservation (avant ouverture)

A conserver dans un local sec et frais et à consommer de préférence avant la date indiquée sur le couvercle de la boîte.

Conditions de conservation (après ouverture)

A conserver 24 heures au réfrigérateur dans un récipient propre fermé.

Conseil d'utilisation / mise en oeuvre

Egoutter et rincer les chairs d'escargots à l'eau claire, les placer dans des coquilles ou dans des caquelons, garnir avec du beurre persillé, cuire au four et servir dès que le beurre commence à grésiller.

Traçabilité

Lot AAPPPPP
AA=année / PPPPP= N°ordre de production

DLC pour produits du rayon frais / DLUO pour produits surgelés et appertisés	DLC/DLUO	48 mois	DLC/DLUO garantie à réception entrepôt client	24 mois
--	----------	---------	---	---------

Note : DLUO : Date Limite d'utilisation optimale / DLC : Dalte Limite de Consommation

Critères de Sécurité

Critères pour les conserves appertisées

Contrôle de chaque lot de boîtes par un test de stabilité selon la norme NFV 08-408 (la variation de pH à 37°C doit être < 0,5)

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Valeur pour 100g	Unités
Energie	334	KJ
Energie	79	Kcal
Matières grasses	1,6	g
dont Acides gras saturés	< 0,5	g
Glucides	1,1	g
dont sucres	< 0,5	g
fibres alimentaires	< 0,5	g
Protéines	15,0	g
Sel	1,0	g

Déclaration de conformité

Code des usages	Ce produit est fabriqué en conformité avec la Décision N° 45-90 du CTCPA
OGM et dérivés d'OGM	Ce produit est conforme aux Règlements CE 1929/2003 et 1830/2003.
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Ionisation	Ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédients ionisés
Emballage	Conforme à la réglementation européenne concernant l'aptitude au contact alimentaire.

Les données mentionnées dans cette fiche technique sont établies en fonction des informations transmises par nos fournisseurs, des résultats d'analyses et de la réglementation en vigueur le jour de la validation de la fiche. La mise à jour externe n'est pas assurée.