



FICHE TECHNIQUE ARTICLE CONSERVE Partie Qualité

N° fiche	50152
Version	2
Date de validation	30/09/14
Visa Qualité	Laurence Chabrier
Page 1/2	

Description produit

Code article	50152
--------------	-------

Désignation commerciale

14 douzaines environ escargots de Bourgogne Petits, boîte 4/4

Dénomination légale

Chairs d'escargots de Bourgogne calibre Petit, 14 douzaines environ

Marque

MENETREL

Etat

Appertisé

Gencod UV

3109980116309

Poids	Poids net total	800 g	Poids net égoutté	465 g
Contenance	Volume	850 ml	Nombre de pièces	168 environ

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° emballeur

Site de production et conditionnement : FR 43.152.111 CE N° emballeur 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 œuvre

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.