

PRODUIT PF00772

EAN 13 3111950442905


Coquilles	Coquilles d'escargot, convient pour la préparation de chairs du calibre extra gros.	
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect	Coquille ronde
	Couleur	Différentes nuances de brun
Conseils d'utilisation	<p>Rincer les coquilles à l'eau claire avant cuisson. Mettre une noisette de beurre préparé (avec ail, persil, sel et poivre), introduire une chair d'escargots et recouvrir avec une autre noisette de beurre préparé. Mettre au four préalablement préchauffé. Ce produit est portionnable à volonté.</p>	

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception / Conditionnement / Marquage

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Conditionnement	Pot PET
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile.
Palettisation	Nombre de coquilles / pot	24
	Nombre de pot / pack	6
	Nombre de pack / couche	8
	Nombre de couches / palette	8
	Nombre de pack / palette	64
Palettisation	Nombre de pots / palette	384
	Poids total de la palette	140kg
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 185 cm Protection par film Palette Europe : 80x120 cm
	Poids Net	Selon commande
Palettisation	Identification	Sur chaque palette et carton avec l'EAN 128.
Conditions de transport		Transport en emballage d'origine fermé, sur palette.
Conseils d'utilisation		Rincer les coquilles avant de les garnir.

	FICHE TECHNIQUE COQUILLES N°6 EXTRA GROS x24	Version A
		Mise à jour le :
	Marque : SABAROT	Page 2 sur 2

LISTES DES ALLERGENES PRESENT DANS LE PRODUIT (Liste conforme au règlement INCO 1169/2011 et ses mises à jours)

Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	Non	Non
Crustacés et produits à base de crustacés.	Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs.	Non	Non
Poissons et produits à base de poisson.	Non	Non
Arachides et produits à base d'arachides.	Non	Non
Soja et produits à base de soja.	Non	Non
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	Non	Non
Fruits à coque et produits dérivés.	Non	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	Non	Non
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	Non	Non
Céleri et produits à base de céleri.	Non	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Oui	Oui

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisés. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Fait à Chaspuzac, le 27/05/2021
Par : Agathe Chazallon – Service Qualité

