



FICHE TECHNIQUE
COQUILLES D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE n°10
par 1440
VRAC

Mise à jour le :
01/08/11

PRODUIT

EAN UVC : 3111957653151

Coquilles	Coquilles d'escargots de Bourgogne, convient pour préparer les bêtes du calibre belle grosseur	
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	Coquille ronde
	Couleur	Différentes nuances de brun
Conseils d'utilisation	Rincer les coquilles à l'eau claire avant utilisation. Mettez une noisette de beurre préparé (avec ail, persil sel et poivre), introduisez une chair d'escargot et recouvrez avec une autre noisette de beurre préparé. Mettre à four très chaud. Ce calibre est préconisé pour la préparation de chairs d'escargots de calibre "belle grosseur".	

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Carton vrac	
Palettisation	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm
	Spécifications	Protection par film
	Identification	EAN 128 sur chaque carton et palette.
Durée et conditions de stockage	Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.	
Conditions de transport	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée avec cornières.	
Nombre de coquilles par carton	1440	

LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LE PRODUIT

Produit : Coquille d'escargots de Bourgogne

(Liste conforme à la directive 2006/142/CE amendant l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE)

Allergène	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	non	oui

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisées.

Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Fait à Chaspuzac, le 01/08/11

par :

Guillaume MARTIN

Responsable Qualité

