

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT / TECHNICAL SHEET PRODUCT	FTP Plats Cuisinés page 1/1
	Dénomination commerciale / Trade name	CODE PF: 1230905
Auteur: L. Gantet	Gésiers de volaille émincés cuits dans la graisse de canard	CODE BB: B00383
	765g	Création le: 23/10/19
		Révision le: 06/12/19
		Version: 1

INFORMATIONS PRODUIT / PRODUCT INFORMATION		Descriptif - Arguments - Conseils de préparation / Description - Pros - Preparation tips
Marque / Brand:	Le petit marmiton	Réchauffer les gésiers à la poêle, à feu doux, dans un peu de leur graisse, puis les égoutter. Les servir dans vos salades composées, omelettes ou tout autre plat de votre création.
Client / Customer:	Tous clients	
Dénomination légale / Legal name:	Gésiers de volaille émincés cuits dans la graisse de canard	
Gencod / EAN code:	3113010123090	
Nomenclature douanière / Customs nomenclature:		
Poids net / Net weight (en g):	765	
Poids net égoutté / Drained weight (en g):	382	

DECLARATION INGREDIENTS / INGREDIENTS	ORIGINE(S) / ORIGIN(S)
gésiers de poulet, graisse de canard, sel.	

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:	Néant
Allergènes "Traces de":	Néant
Allergènes "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 dans les 24 heures.
	Valeurs nutritionnelles moyennes pour : 100g
	Nutritional values for:
	Energie (en KJ) / Energy (KJ) 780
	Energie (en Kcal) / Energy (Kcal) 186
	Matières grasses (en g) / Fat (g) 8,7
	dont acides gras saturés (en g) / of which saturates (g) 3,1
	Glucides (en g) / Carbohydrates (g) 1,3
	dont sucres (en g) / of which sugars (g) 0
	Fibres alimentaires (en g) / Fibres (g) /
	Protéines (en g) / Proteins (g) 26
	Sel (en g) / Salt (g) 0,43
	Nutriscore B
Démarche Qualité / Quality information	
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:	Descriptif / Description: Boîte métallique 4/4 + fond OF
Tare (g): 92	
Emballage secondaire / Secondary pack:	Descriptif / Description: Etiquette commerciale E1230905
Tare (g): 2	
Emballage tertiaire / Tertiary pack:	Descriptif / Description: Film rétractable L.400 EP 60 C0105500
Tare (g): 16	
Intercalaires / Dividers:	Descriptif / Description: 10 intercalaires P0100100
Tare (Kg): 3,60	
Palette / Pallet	Descriptif / Description: Palette Europe
Tare (Kg): 25	

INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTICAL INFORMATION	INFORMATIONS CONSOMMATEUR / CONSUMER INFORMATION
EAN Colis: 31130101230911	OCCITANE PLATS CUISINES 999 AVENUE DU DOCTEUR GUILHEM 11494 CASTELNAUDARY CEDEX www.lesoccitane.com
Nombre d'ucv/colis / Units per carton: 6	
Palettisation : EAN Palette: 83113010123096	
Nombre d'ucv / Units: 864	
Nombre de colis / Cartons: 144	
Colis/couches / Cartons/layer: 12	
Couches / Layer: 12	

	Dimensions / Sizes (mm)		
	Hauteur / Height	Facing / Largeur / Width	Longueur / Length
UVC / Unit	118	99	/
1/2 Colis / 1/2 Carton			
Colis / Carton	118	218	310
1/2 Palette / 1/2 Pallet			
Palette / Pallet	1566	800	1200

Poids totaux / Weight (Kg)		
Poids brut / Gross weight	Poids net / Net weight	Tare
0,859	0,765	0,094
5,2	4,6	0,6
772,7	661,0	111,8