

 Auteur: AS. TERRET	FICHE TECHNIQUE PRODUIT / TECHNICAL SHEET PRODUCT	FTP Plats Cuisinés	page 1/1
	Dénomination commerciale / Trade name	CODE PF:	2233701
	Confit de canard du Sud-Ouest - 10 cuisses	CODE BB:	B00378
	3825g	Création le:	15/10/19
		Révision le:	20/10/20
		Version:	1

INFORMATIONS PRODUIT / PRODUCT INFORMATION		Descriptif - Arguments - Conseils de préparation / Description - Pros - Preparation tips	
Marque / Brand:	Larnaudie Excellence	Sortir les cuisses délicatement de leur contenant et les déposer dans un plat. Enlever le maximum de graisse. Faire réchauffer au four 15 min à 150°C, coté peau vers le haut pour obtenir une belle couleur dorée.	
Client / Customer:	Tous clients		
Dénomination légale / Legal name:	Confit de canard du Sud-Ouest - 10 cuisses		
Gencod / EAN code:	3579260223377		
Nomenclature douanière / Customs nomenclature:			
Poids net / Net weight (en g):	3825		
Poids net égoutté / Drained weight (en g):	2125		

DECLARATION INGREDIENTS / INGREDIENTS	ORIGINE(S) / ORIGIN(S)
Cuisses de canard du Sud-Ouest (origine France), graisse de canard, sel.	Canard gras Origine : Sud Ouest

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	Valeurs nutritionnelles moyennes pour :	100g
Contrat date - DLV / Shelf life at the delivery:	1 an	Nutritional values for:	
Température de conservation / Preservation temperature:	Ambiante	Energie (en KJ) / Energy (KJ)	1084
Conservation après ouverture / Preservation after opening:	A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures.	Energie (en Kcal) / Energy (Kcal)	260
Démarche Qualité / Quality information		Matières grasses (en g) / Fat (g)	18
Estampille sanitaire / Sanitary agreement number:	FR 11 076 050 CE	dont acides gras saturés (en g) / of which saturates (g)	5,8
Code emballer / Pac:	Emb 11 076 S	Glucides (en g) / Carbohydrates (g)	<0,5
Marquage lot / Batch marking:	Sur le couvercle	dont sucres (en g) / of which sugars (g)	<0,5
Logo Eco Emballage / Eco pack:	Non	Fibres alimentaires (en g) / Fibres (g)	/
Logo acier recyclable / recyclable steel logo:	Oui	Protéines (en g) / Proteins (g)	26
Produit garanti sans traitement ionisant et non soumis à l'étiquetage OGM / No ionising treatment guaranteed and product not subjected to GMO labelling		Sel (en g) / Salt (g)	1,2
		Nutriscore_D	

CONDITIONNEMENT / PACKAGING		Descriptif / Description:
Emballage primaire / First pack:		Boîte métallique 5/1 + fond
Tare (g):	386	
Etiquetage / Labelling:		0
Tare (g):	2	
Emballage secondaire / Secondary pack:		Film rétractable L.400 EP 60 C0105500
Tare (g):	30	
Intercalaires / Dividers:		5 intercalaires P0100100
Tare (Kg):	1,80	
Palette / Pallet		Palette Europe
Tare (Kg):	25	

INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTICAL INFORMATION		INFORMATIONS CONSOMMATEUR / CONSUMER INFORMATION	
EAN Colis: 13579260223374		JEAN LARNAUDIE 76 Rue des Artisans 46100 FIGEAC - France www.larnaudie.com	
Nombre d'ucv/colis / Units per carton:	2		
Palettisation :	EAN Palette: 83579260223373		
Nombre d'ucv / Units:	170		
Nombre de colis / Cartons:	85		
Colis/couches / Cartons/layer:	17		
Couches / Layer:	5		

	Dimensions / Sizes (mm)		
	Hauteur / Height	Facing / Largeur / Width	Longueur / Length
UVC / Unit	246	153	/
1/2 Colis / 1/2 Carton			
Colis / Carton	246	153	306
1/2 Palette / 1/2 Pallet			
Palette / Pallet	1380	800	1200

Poids totaux / Weight (Kg)		
Poids brut / Gross weight	Poids net / Net weight	Tare
4,213	3,825	0,388
8,5	7,7	0,8
745,6	650,3	95,3