

FICHA TÉCNICA - LE DOMAINE DE BEAUVOIR

270540C1

Crème de Foies au poivre vert wok 2.5 Kg

Fecha :12/07/2023

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Referencia : 270540 Código aduanero : 16024919
 Nombre legal : Pate pimienta verde
 EAN 13 : 3496792705406 CADUCIDAD comercial (días) : 58
 Peso Neto : 2,500 KG Unidad(es)/Caja : 1
 Descripción :
 Paellera Extra Crema Pimienta Verde

Lista de ingredientes : Ingredientes : grasa de cerdo, hígado de cerdo 12%, hígado de pollo 11%), agua, pimiento verde 3%, acidulantes: E326 E261 E330, sal, almidón de maíz, dextrosa de trigo, harina de arroz, proteína de guisante, guisantes fibra, plantas aromáticas, aromas naturales, especias, antioxidantes: E301 E300, colorante: E120, conservante: E250. Carne origen Francia y UE.

Decoración: gelatina (agua, gelatina de cerdo, gelificante : E407, acidulante : E331, espesante E418, conservador : E202, colorante : E150a) pimienta verde.

Alérgeno de los cuales restos de : Gluten, Huevo, Leche, Nueces, Mostaza
 Taller de alérgenos Taller de transformación de gluten, soja, huevo, leche, mostaza y nueces
 Origen Materia Prima : France Transformado en Francia
 Estado ionizado Producto no ionizado y no derivado de producto ionizado Estado OGM Sin ingredientes genéticamente modificados

Esquema de producción : Controles de materias primas. Preparación, andamiaje, corte, dosificación, cocción, decoración, Embalaje, almacenamiento en tienda, expedición
 Condiciones de stockage : A conserver à 0-4°C avec les protections -A consommer rapidement après ouverture
 Temperatura de stockage 0-4°C Número de aprobación : FR 17 465 003 CE Código EMB : 17347 D
 Mención especial del cliente :
 Mención especial (ART CLI) :

LOGÍSTICA Y PALETIZACIÓN

Características PRODUCTOS		Características CAJAS		Características PALETS	
Volumen neto	5.66 L	Volumen neto	16.2 L	Volumen neto	1642 L
Peso Neto	2,5 kg	Peso Neto	2,5 kg	Peso Neto	200 kg
Peso Bruto	3,06 kg	Peso Bruto	3,37 kg	Peso Bruto	295 kg
Largo	264 mm	Largo	368 mm	Largo	1200 mm
Ancho	320 mm	Ancho	283 mm	Ancho	800 mm
Altura	67 mm	Altura	156 mm	Altura	1710 mm
Diámetro	mm	Gencod ean 14	03496790515546	Gencod	
Gencod ean 13	3496792705406	Número de product	1	Numero de capas/Palet	10
		Número de cajas / capa	8	Número de product	80
				Número de cajas	80

ANÁLISIS

Microbiología a la caducidad por cada 100g	Fisicoquímico	Valores nutricioanles medios por cada 100g
Microorganismes 30°C < 1 000 000	HPDA <78%	Valor energético 1 1194 Kj
Escherichia coli <10	Lípides / HPDA <40%	Valor energético 2 289 Kcal
Clostridium perfringins <30	Collagène/Protéine <25%	Grasas 26,0 g
Salmonella Absence 25gr	SST / HPDA <2%	de las cuales saturadas 11,0 g
Listéria Absence 25gr	Amidon / HPDA <3%	Hydrates de Carbon 4,1 g
		De los cuales azúca 2,4 g
		Proteinas 10,0 g
		sal 1,7 g
		Fibras totales 0,0 g

Documento comercial sujeto a modificación. Estas especificaciones se dan solo a título informativo y no tienen valor contractual.

MILCO S.A.S - 2 rue des Vieilles Fées ZA de Moulineau 17400 La Vergne Tel : 05.46.59.20.20 Fax : 05.46.59.20.29

Correo electrónico : commercial@milcosas.fr

WEB : www.milcosas.fr