



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

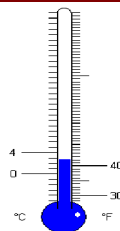
Création 24/08/2012

Unité : SAVEL 49

PRODUIT

PINTADE NUE - FRAIS

- Pintade éviscérée, bridée, prête à cuire avec tarses.
- Composition produit : 100% Viande de pintade.
- Alimentation : 100% de végétaux, minéraux et vitamines.
- Contrôlé par un organisme indépendant EN 45011.
- Origine : Pintade née, élevée et abattue en France.
- Abattues entre 10 à 12 semaines.
- Classe A.
- Absence d'ionisation.
- Non soumis à l'étiquetage sur les OGM, conformément à la réglementation.
- Produit conforme à la réglementation.
- Produit devant être cuit à cœur avant consommation.
- Produit ne contenant pas d'allergène majeur reconnu à ce jour



0 à +4°C



CALIBRE	1250/1350 g
CONDITIONNEMENT COLISAGE PALETTISATION	Vrac nues protégées par un papier ingraissable 10 pintades par carton Colis : 600 x 400 x 140 mm 4 colis par couches et maximum 12 couches
CONSERVATION	Frais : A conserver entre 0 et +4°C DLC : 8 jours
ÉTIQUETAGE PRODUIT	Numéro d'agrément sanitaire : FR 49.332.001 CE Numéro de lot
ÉTIQUETAGE COLIS	Numéro d'agrément sanitaire FR 49.332.001 CE et numéro de lot Dénomination produit Classe A Poids DLC Température de conservation : Entre 0 et 4°C Client
CRITÈRES QUALITE	Microbiologie : Conforme au Règlement Européen 2073/2005 CE Valeurs nutritionnelles moyennes (g/100g) : Energie : 213 Kcal ou 887 KJ Matières grasses : 14.6 g dont Acides gras saturés : 4 g Glucides : 0.6 g Protéines : 19.7 g Sel : 0.125 g Toute autre information disponible dans les ateliers de fabrication
LIEU D'EXPÉDITION	Produits frais : SIALE – LA SEGUINIÈRE
VALIDATION	Date : 29/07/2015 Validé par : E Borrien

Sans commentaire du client à compter de 7 jours après expédition, cette fiche technique est considérée comme validée

Saint Sébastien – BP20 – 29870 Lannilis – France – Tel: +33 (0)298 040 105 – Fax +33 (0)298 040 749

www.savel.fr