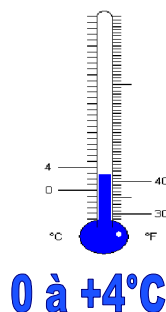


|  |                                |                                       |
|--|--------------------------------|---------------------------------------|
|  | <b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT</b> | Creation 24/08/2012                   |
|  |                                | Unité : ETS ROBIN 29<br>SAVEL ind. 29 |

|                |                                  |
|----------------|----------------------------------|
| <b>PRODUIT</b> | <b>COQUELET BLANC NU - FRAIS</b> |
|----------------|----------------------------------|

- Coquelet blanc éviscéré, bridé, prêt à cuire.
- Composition produit : 100% viande de coquelet.
- Alimentation : 100% de végétaux, minéraux et vitamines
- Contrôlé par un organisme indépendant EN 45011.
- Origine : né, élevé et abattu en France.
- Abattus vers 30 jours
- Classe A
- Absence d'ionisation.
- Absence d'étiquetage OGM, conformément à la réglementation.
- Produit conforme à la réglementation.
- Produit devant être cuit à cœur avant consommation.
- Ne contient pas d'allergène majeur reconnu



|                           |  |                           |  |
|---------------------------|--|---------------------------|--|
| <b>CALIBRE</b>            | 400-450 g  |                           |  |
| <b>CONDITIONNEMENT</b>    | Coquelets protégés par une feuille de papier ingraissable<br>Carton de 10 coquelets<br>Carton 400 x 600 x 110 mm<br>4 cartons par couche et 15 couches maximum par palette   |                           |  |
| <b>CONSERVATION</b>       | Produit frais : à conserver entre 0 et 4°C<br>DLC 8 jours  |                           |  |
| <b>ÉTIQUETAGE PRODUIT</b> | N° d'agrément sanitaire <i>Carhaix</i> : FR 29.024.011 CE <i>Lannilis</i> : FR 29.117.010 CE<br>Numéro de lot<br>Étiquette commerciale   |                           |  |
| <b>ÉTIQUETAGE COLIS</b>   | N° d'agrément sanitaire et numéro de lot<br>Dénomination produit<br>Classe A<br>Poids<br>DLC<br>Température de conservation : Entre 0 et 4°C<br>Client   |                           |  |
| <b>CRITÈRES QUALITE</b>   | <p><b>Microbiologie</b> : Conforme au Règlement Européen 2073/2005 CE</p> <p><b>Valeurs nutritionnelles moyennes (g/100g) :</b><br/>           Energie : 148 Kcal ou 621 KJ<br/>           Matières grasses : 7.1 g dont Acides gras saturés : 2.1 g<br/>           Glucides : &lt;0.1 g<br/>           Protéines : 21 g<br/>           Sel : 0.2 g</p> <p>Toute autre information disponible dans les ateliers de fabrication</p> |                           |  |
| <b>LIEU D'EXPÉDITION</b>  | <b>ETS ROBIN (Carhaix – France)</b><br><b>SAS SAVEL INDUSTRIES (Lannilis – France)</b>   |                           |  |
| <b>VALIDATION</b>         | Date : 29/07/2015  | Validé par :<br>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](http://www.savel.fr)