



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Création 24/08/2012

Unité : SAVEL 49

PRODUIT

SUPREME DE PINTADE Sous vide - Frais

- Blanc de pintade avec peau et avec os, première phalange de l'aile
- 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



CALIBRE	180 . 200 g (tolérance +/- 5g et 3% hors calibre)	
CONDITIONNEMENT COLISAGE PALETTISATION	Sous vide par 2 dans des poches de film PA/PE 16 poches par carton Carton 400 x 300 x 110 mm 8 colis par couches et maximum 15 couches	
CONSERVATION	Frais : A conserver entre 0 et +4°C DLC : 13 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 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 : 164 Kcal ou 687 KJ Matières grasses : 8.3 g dont Acides gras saturés : 2.1 g Glucides : 0.3 g Protéines : 22.2 g Sel : 0.15 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