



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

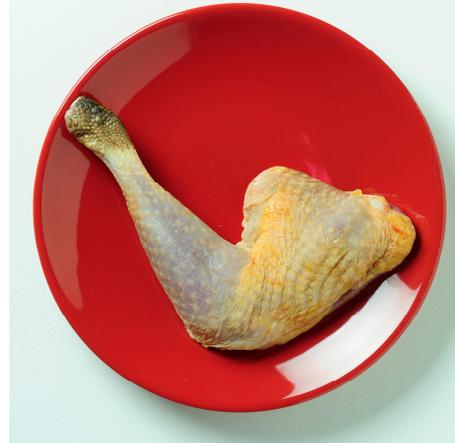
Création 24/08/2012

Unité : SAVEL 49

### PRODUIT

## CUISSE DEJOINTEE DE PINTADE Sous vide - Frais

- Cuisse de pintade découpe anatomique sans partie de dos.
- 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
- Ne contient pas d'allergène majeur reconnu



<b>CALIBRE</b>	180-200 g (tolérance +/- 5g et 3% hors calibre)	
<b>CONDITIONNEMENT COLISAGE PALETTISATION</b>	Sous vide par 6 dans des poches de film PA/PE 4 poches par colis Carton 400 x 300 x 140 mm 8 colis par couches et 12 couches maximum par palette	
<b>CONSERVATION</b>	Entre 0 et 4°C DLC 12 jours	
<b>ÉTIQUETAGE PRODUIT</b>	Etiquette avec n° d'agrément sanitaire : FR 49.332.001 CE et numéro de lot	
<b>ÉTIQUETAGE COLIS</b>	Numéro d'agrément sanitaire FR 49.332.001 CE et numéro de lot Dénomination produit Poids DLC Température de conservation Client	
<b>CRITÈRES QUALITE</b>	<b>Microbiologie</b> : Conforme au Règlement Européen 2073/2005 CE  <b>Valeurs Nutritionnelles (g/100g)</b> : Energie : 217 Kcal ou 905 KJ Matières grasses : 15.9 g dont Acides gras saturés : 4.2 g Glucides : < 0.1 g Protéines : 18.5 g Sel : 0.193 g  Toute autre information disponible dans les ateliers de fabrication	
<b>LIEU D'EXPÉDITION</b>	Produits frais : SIALE ó La Séguinière	
<b>VALIDATION</b>	Date : 29/07/2015	Validé par : Valérie Le Guen

*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