

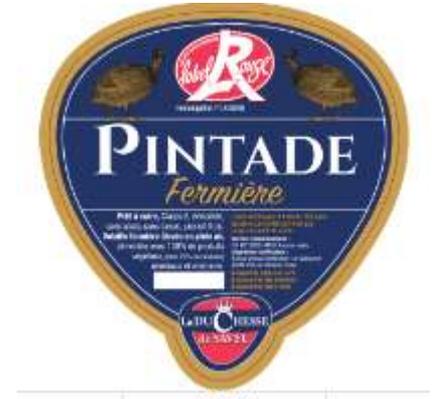


## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

### PRODUIT

## PINTADE FERMIERE LABEL ROUGE Nue - Frais

- Pintade fermière Label rouge, éviscérée, bridée, avec tarses.
- Composition produit : 100% Viande de pintade
- Contrôlé par un organisme indépendant BUREAU VERITAS – CDC LA 60/88
- Caractéristiques certifiées communicantes :
  - Fermière – Elevée en plein air
  - Alimentée avec 100% de produits végétaux (dont 75% de céréales), minéraux et vitamines.
  - Durée d'élevage de 94 jours minimum
  - Suivie et contrôlée de l'élevage jusqu'au point de vente.
- Origine : née, élevée et abattue en France.
- 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



<b>CALIBRE</b>	> 1.4 kg (tolérance +/-10 g et 2% hors calibre)	
<b>CONDITIONNEMENT</b>	Pintades nues protégées par un papier ingraissable.	
	2 pintades par carton. Carton 400x300x140 mm 8 cartons par couche et 12 couches par palette maximum	4 pintades par carton. Carton 600x400x140 mm 4 cartons par couche et 12 couches par palette maximum
<b>ETIQUETAGE</b>	Étiquette commerciale bleue « La Duchesse de SAVEL » Estampille avec numéro d'agrément sanitaire, numéro de lot et DLC.	
<b>CONSERVATION</b>	A conserver entre 0 et +4°C	
<b>ÉTIQUETAGE COLIS</b>	Numéro d'agrément sanitaire FR 49 332 001 CE Numéro de lot Dénomination produit Poids net DLC départ : 8 jours Client Température de conservation Origine	
<b>CRITÈRES QUALITE</b>	<b>Microbiologie</b> : Conforme au Règlement Européen 2073/2005 CE modifié	
	<b>Valeurs Nutritionnelles (g/100g)</b> : Energie : 157 Kcal ou 656 KJ Matières grasses : 7.82 g Glucides : 0.2 g Protéines : 21.3 g  Toute autre information disponible dans les ateliers de fabrication	
<b>LIEU D'EXPÉDITION</b>	<b>Produits frais : SAS SIALE – La Séguinière (49)</b>	
<b>VALIDATION</b>	Date : 23/05/2019	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 – CS10020 – 29870 Lannilis – France – Tel: +33 (0)298 040 105 – Fax +33 (0)298 040 749

www.savel.fr