



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Création 24/08/2012

Unité : SAVEL 49

PRODUIT

SAUTE DE PINTADE MIXTE Sans Os Sous Vide - Frais

- Morceaux de : Cuisse de pintade désossée - Coupe pilon haut de cuisse dessossé - haut de cuisse coupé en 2 dessossé – morceaux de filet de pintade
- Composition produit : 100% Viande de pintade
- Alimentation : 100% de végétaux, minéraux et vitamines et 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 selon réglementation européenne
- Ne contenant pas d'allergène majeur reconnu à ce jour
- Produit conforme à la réglementation européenne en vigueur à ce jour
- Produit devant être cuit à cœur avant consommation

CONDITIONNEMENT COLISAGE PALETTISATION

Sous vide dans des poches PA/PE
6 poches d'environ 500g
Colis : 400 x 300 x 140 mm
8 colis par couches et maximum 12 couches

CONSERVATION

A conserver entre 0 et +4°C
DLC 10 jours

ETIQUETAGE PRODUIT

N° 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 net
DLC
Client
Température de conservation

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
Glucides : 0.6 g
Protéines : 19.7 g
Sel : 0.125g

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

Mise à jour: 29/07/2015

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