



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

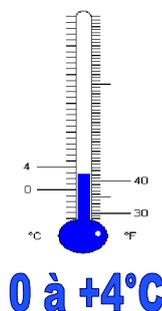
Creation 24/08/2012

Unité : ETS ROBIN 29
SAVEL ind. 29

PRODUIT

COQUELET JAUNE NU - FRAIS

- Coquelet jaune 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



CALIBRE	400-450 g		
CONDITIONNEMENT COLISAGE PALETTISATION	Coquelets nus protégés par une feuille de papier ingraissable. Carton de 10 coquelets. Carton de 600 x 400 x 110 mm 4 cartons par couche et 15 couches maximum par palette		
CONSERVATION	Entre 0 et 4°C DLC 8 jours		
ÉTIQUETAGE PRODUIT	N° d'agrément sanitaire : FR 29.024.011 CE ou FR 29.117.010 CE et numéro de lot		
ÉTIQUETAGE COLIS	N° d'agrément sanitaire : FR 29.024.011 CE ou FR 29.117.010 CE et numéro de lot Dénomination produit Classe A 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 : 150 Kcal ou 626 KJ Matières grasses : 7.4 g dont Acides gras saturés : 2.1 g Glucides : <0.2 g Protéines : 20.5 g Sel : 0.16 g Toute autre information disponible dans les ateliers de fabrication		
LIEU D'EXPÉDITION	ETS ROBIN (Carhaix – France) SAS SAVEL INDUSTRIES (Lannilis – France)		
VALIDATION	Date : 29/07/2015	Validé par : Valérie Le Guen	Mise à jour: 15/07/14

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