

**PRODUIT**
**Dénomination légale de vente :** Filet de canard fermier Bio

**Description** Lamelle de filet de canard fermier biologique  
**du produit :**
**Ingrédients :**  
 Frais classe A.

 Contient des allergènes à base de :  
 Non concerné

 Trace d'allergènes à base de :  
 Non concerné

 Origine viande : FRANCE  
 Température de conservation : de 0 à 4 °C  
 Calibre : 0.10 / 0.18  
 Produits crus : à consommer cuit à coeur.  
 Etat : FRAIS  
 DLC commerciale : 14 jours

 Produit non concerné par les obligations d'étiquetage OGM des règlements 1829 et 1830/2003/CE  
 Produit non ionisé.

Produit conforme au Règlement CE 2073/ 2005, à la Note de Service de la DGAL sur Listeria du 5 janvier 2006 et aux critères indicateurs d'hygiène FIA.

Produits issus de l'Agriculture Biologique certifiés par Ecocert FR-BIO-01

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit fini)	
Energie (kJ/kcal)	770/185
Matières grasses (g)	12
Dont acides gras saturés (g)	3,2
Glucides (g)	0,1
Dont sucres (g)	0,1
Protéines (g)	19
Sel (g)	0,2

**CONDITIONNEMENT**

 PCB : 6      GENCOD : 3422210671974      Variable       Fixe 

	UVC
Poids moyen (g)	140
Poids mini (g)	100
Poids maxi (g)	180
Dimensions (mm)	230 x 0 x 144

	UVC (g)	Colis (kg)	Palette (kg)
Poids Net	140	0,84	121
Poids Brut	161	1,12	183

Colis / Couche	Colis / Palette	Couche / Palette	UVC / Palette	Dimensions (h * l * L) (mm)
8	144	18	864	1786 * 800 * 1200

Nom du conditionnement : SKIN CARTON 144X230 20,9G


**INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES**

Conseils de préparation :

Sites aptes à produire	Estampille sanitaire
SAINTE-HERMINE	FR 85.223.001 CE

**Commentaire :**

GEMRCN (Groupe d'étude des Marchés de restauration Collective et de Nutrition en version du 10/10/2011) : P/L &gt;1, MG &lt;15%, 70% de viande minimum. Critères microbiologiques : E.Coli : 1000/g à J+1, Salmo : abs/25g, Listeria : abs/25g, Flore Lactique : 10 000 000/g