

	Fiche Technique Produit	FTQ-QSE-01
		Version B
		09/09/2020
		Page 1 / 1

Nom d'usage article	Bolognaise de cerf (verrine 350g)	Date de mise à jour
		04/05/2021
		Version 1

Composition

Liste d'ingrédients (doit être rédigée de la même manière que sur l'étiquette - Allergènes en MAJUSCULE SURLIGNE)
Viande de cerf haché, concassé de tomate, concentré de tomate, oignon, carotte, CELERI , poireaux, ail, vin rouge (SULFITES), genièvre, laurier, sel, poivre.

Allergènes		
	Présence	Traces
Arachide		
Lait		
Soja		
Gluten		
Oeuf		
Fruit à coque		
Sésame		
Crustacé		
Poisson		
Céleri		
Moutarde		
Sulfites	x	
Lupin		
Mollusques		



Allégations	
Sans porc	Non
Sans sel ajouté	Non
Non étiqueté OGM	Non
Sans gluten	Non
Sans sucre ajouté	Non
Sans polyphosphate ajouté	Non
Sans alcool	Non
Sans huile de palme	Non

Nutrition	
Valeur calorique (kJ)	399,2
Valeur énergétique (kcal)	95,3
Matières grasses (g/100g)	3,9
Dont MG saturés (g/100g)	1,6
Glucides (g/100g)	4,2
Dont sucres (g/100g)	2,3
Fibres (g/100g)	1,9
Protéines (g/100g)	9,9
Sel (g/100g)	0,95

Matière première animale	
% de matières premières animales dans le produit	47%
Origine de la viande	France

Conservation et mise en œuvre

Durées de vie en jours	
Durée DLC ou DLUO	1460
Durée de conservation après ouverture	5

T° de conservation	
Avant ouverture	Température ambiante
Après ouverture	+ 0°C / + 6°C

État du produit	
Cuit ; Stérilisé	
Conseil de préparation	

Logistique

Article Poids Variable	Non
-------------------------------	-----

Poids net (g)	350
Poids net égoutté (g)	/

Type de conditionnement
Verrine 350g (non profil)

Unité de vente	
Nb. de pièce ou kilos :	
Poids brut :	
Poids net :	
EAN :	
Hauteur (mm):	
Largueur (mm):	
Longueur (mm) :	
Nb. unité. par couche :	
Nb. unité par palette :	

Colis	
Pce/UV :	
Poids brut :	
Poids net :	
EAN :	
Hauteur (mm):	
Largueur (mm):	
Longueur (mm) :	
Nb. cond. par couche :	
Nb. cond. par palette :	

Palette	
Pce/UV :	
Poids brut :	
Poids net :	
EAN :	
Hauteur (mm):	
Largueur (mm):	
Longueur (mm) :	
Nb. cond. par couche :	
Nb. cond. par palette :	

Caractéristiques

Microbiologique				Chimique	
Critères microbiologiques à J0		Critères microbiologiques à DLC			
Famille	critère m	Famille	critère m		
				Physique	