

	Fiche Technique Produit	FTQ-QSE-01
		Version A
		16/01/2020
		Page 1 / 1

Nom d'usage article :	Terrine Cerf aux Morilles
-----------------------	----------------------------------

Date de mise à jours
04/05/2021
Version 1

Composition

Liste d'ingrédients (doit être rédigée de la même manière que sur l'étiquette - Allergènes en gras souligné) :
Maigre de cerf (39%), maigre et gras de porc Noir de Bigorre AOP, foie de porc, ŒUF , échalote, morille (2%), ail, sel, persil, poivre, sucre, arôme.

Allergènes		
	Présence	Traces
Arachide		
Lait		
Soja		
Gluten		
Oeuf	x	
Fruit à coque		
Sésame		
Crustacé		
Poisson		
Céleri		
Moutarde		
Sulfites		
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 énergétique (kJ)	955,4
Valeur calorique (kcal)	230,1
Matières grasses (g/100g)	17,7
Dont MG saturés (g/100g)	6,8
Glucides (g/100g)	1,1
Dont sucres (g/100g)	0,6
Fibres (g/100g)	0,8
Protéines (g/100g)	16,2
Sel (g/100g)	1,24

Matière première animale	
% de matières premières animales dans le produit :	87%
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)	180
Poids net égoutté (g)	/

Type de conditionnement de l'unité
Verrine 180g (non profil)

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

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

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

Caractéristiques

Microbiologiques		
Rapport FT/FL :		
Critères microbiologiques		
Famille	m(ufc/g)	M(ufc/g)

Physiques	

Chimiques	