|  |
| --- |
| **Origine** |
| Origine des canards | Bulgarie - France – Espagne - Hongrie |
| Abattage-Découpe | Bulgarie - France – Espagne - Hongrie |
| Conditionnement final | Soit directement par l’abattoir, soit par Agro-Top Produits s.a. |
| Stockage, Préparation des commandes et Expédition | Agro-Top Produits s.a. |  |
| **Caractéristiques du produit** |
| Dénomination commerciale | Foie gras de canard cru frais ou surgelé |
| Descriptif | Foies entiers (2 lobes) |
| Calibres | > 350 g et < 800 g |
| Caractéristiques organoleptiques | Odeur | Franche et typique du foie gras de canard |
| Texture | Absence d’aspect poisseux |
| Aspect/Couleur | Caractéristique de foie gras de canard, sans signe d’altération |
| Autres | Absence de corps étrangers |
| Caractéristiques microbiologiques |  | à DLC / DLUO |
| Germes aérobies mésophiles totaux | < 1.107/g |
| *Escherichia coli* | < 5.103/g |
| *Campylobacter spp* | < 100/g |
| *Salmonella spp* | Abs/25g |
| Ingrédients | Sans objet (la dénomination commerciale suffit) |
| Utilisation prévue | A cuire par l’utilisateur final |
| Conditionnement | Emballage primaire : Sachet sous-vide (individuel ou grande poche)Emballage secondaire : Carton |
| Durée et t° de conservation | Frais : Entre 0 et +4°C  DLC 14 jours Min Surgelé : < -18°C : DLUO 6 mois MinAprès décongélation, à max. +4°C (emballage non ouvert) : cette DLUO dépendant de paramètres qui vous sont propres, nous vous invitons à la déterminer/valider sur base de vos propres processus de décongélation et de fabrication. |
| Valeurs Nutritionnelles | **Valeurs nutritionnelles** | **100 g produit** |
| Énergie | 2319 kJ / 563 kcal |
| Graisses | 59 g |
|      dont acides gras saturés | 18 g |
| Glucides | 4 g |
|     dont sucre | < 0,5 g |
| Fibres alimentaires | 0 g |
| Protéine | 4 g |
| Sel | 0,4 g |
| **Etiquetage du produit** |
| Instructions d’étiquetageMentions minimales obligatoires | Sur l’emballage primaire | L’estampille sanitaire européenne du conditionneur |
| Sur l’emballage secondaire | La dénomination de vente en une ou plusieurs languesLa date limite de consommationLe n° de lotLes conditions particulières de conservation (t°)Le poids netL’estampille sanitaire européenneLe lieu d’origine ou de provenance (en ce inclus le n° de l’abattoir) |
| Instructions d’étiquetageMentions facultatives | Selon le client | Le nom / le logo du destinataireLes coordonnées du destinataireLa date d’emballageLe code barre |
| **Critères complémentaires du produit** |
| Contaminants physiques | Absence de corps étrangers |
| Contaminants chimiques : métaux lourds, dioxines et PCB | Produits conformes aux limites fixées dans le règlement européen 1881/2006 CE et amendements  |
| Allergènes | Nos produits ne contiennent aucun des allergènes majeurs définis dans la directive européenne 2000/13 CE et amendements |
| OGM | Nos produits sont dépourvus d’OGM et ne nécessitent donc pas d’étiquetage dans ce cadre, conformément aux règlements 1829 et 1830/2003 CE et amendements |
| Ionisation | Aucun de nos produits n’a été ionisé. |
| Emballages | Nos produits sont conditionnés dans des emballages conformes au contact alimentaire dans le respect des règlements européens 1935/2004 CE et 10/2011 CE et amendements |
| **Informations logistiques** |
| Colis | Poids : à définir |
| Dimensions : à convenir |
| Palettisation | Dimensions des palettes : Euro palettes (120cmx80cm) |
| Nombre de colis par couche et par palette : à définir |
| Nombre de couches par palette : à définir |
| Poids net par palette : à définir |
| Transport | Transports assurés par des véhicules conformes aux exigences légales. |
| **Contact en cas d’urgence** |
| En cas d’urgence, n’hésitez pas à nous contacter aux coordonnées suivantes : | AgroTop Produits S.APatricia Serneels (Responsable Qualité)14 Avenue Vésale - 1300 Wavre (Belgique)Tél. : +32.10.22.38.86Fax : +32.10.24.32.33GSM : +32.475.44.24.50E-mail : patricia.serneels@agro-top.be |