



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

PRODUIT

PINTADE NUE - FRAIS

- Pintade éviscérée, bridée, prête à cuire avec tarses.
- Composition produit : 100% Viande de pintade.
- Alimentation : 100% de végétaux, minéraux et vitamines.
- Contrôlé par un organisme indépendant EN 45011.
- Origine : Pintade née, élevée et abattue en France.
- Abattues entre 10 à 12 semaines.
- Classe A.
- Absence d'ionisation.
- Non soumis à l'étiquetage sur les OGM, conformément à la réglementation.
- Produit conforme à la réglementation.
- Produit devant être cuit à cœur avant consommation.
- Produit ne contenant pas d'allergène majeur reconnu



CALIBRE	950 – 1050 g / 1050 – 1150 g (tolérance +/- 10 g et 3% hors calibre)	
CONDITIONNEMENT COLISAGE PALETTISATION	Vrac nues protégées par un papier ingraissable 10 pintades par carton Carton blanc 600 x 400 x 140 mm 4 colis par couche et maximum 12 couches par palette	
CONSERVATION	Frais : A conserver entre 0 et +4°C	
ÉTIQUETAGE PRODUIT	Étiquette avec n° d'agrément sanitaire : FR 49.332.001 CE et numéro de lot Étiquette commerciale P'tit Duc	
ÉTIQUETAGE COLIS	Numéro d'agrément sanitaire FR 49.332.001 CE et numéro de lot Dénomination produit Classe A Poids DLC départ Température de conservation : Entre 0 et 4°C Client Origine	
CRITÈRES QUALITE	Microbiologie : Conforme au Règlement Européen 2073/2005 CE modifié Valeurs nutritionnelles moyennes (g/100g) : Energie : 213 Kcal ou 887 KJ Matières grasses : 14.6 g dont Acides gras saturés : 4 g Glucides : 0.6 g Protéines : 19.7 g Sel : 0.125 g Toute autre information disponible dans les ateliers de fabrication	
LIEU D'EXPÉDITION	Produits frais : SIALE – LA SEGUINIÈRE	
VALIDATION	Date : 10/04/2018	Validé par : Valérie Le Guen

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