|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 Min  Après 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’étiquetage  Mentions minimales obligatoires | Sur l’emballage primaire | | | | L’estampille sanitaire européenne du conditionneur | | |
| Sur l’emballage secondaire | | | | La dénomination de vente en une ou plusieurs langues  La date limite de consommation  Le n° de lot  Les conditions particulières de conservation (t°)  Le poids net  L’estampille sanitaire européenne  Le lieu d’origine ou de provenance (en ce inclus le n° de l’abattoir) | | |
| Instructions d’étiquetage  Mentions facultatives | Selon le client | | | | Le nom / le logo du destinataire  Les coordonnées du destinataire  La date d’emballage  Le 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.A  Patricia Serneels (Responsable Qualité)  14 Avenue Vésale - 1300 Wavre (Belgique)  Tél. : +32.10.22.38.86  Fax : +32.10.24.32.33  GSM : +32.475.44.24.50  E-mail : patricia.serneels@agro-top.be | | | | |