

Cailles Robin SAS**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

Référence : FT 85137

Version n° : 02/01/2017

CAILLE PAC AVEC TETE 200-220 G /VRAC X 20

FR
85.130.002
CE

**ORIGINE MATIERE PREMIERE:**

Origine	France
Souche	Coturnix, Japonica
Alimentation	100% végétale, minérales et vitamines
Durée d'élevage :	38 à 45 jours
Procédé fabrication	plumaison à sec, finition à la cire

DESCRIPTION DU PRODUIT:

Définition	Caille prêt à cuire, avec tête.
Composition	
Préparation	Produit à consommer cuit à cœur. 40 min au four à 200°C, Produit destiné aux personnes de plus de 12 mois
Emballage	Vrac x 20,

OGM (selon Rég. 1829-1830/2003) :

Ne contient aucun ingrédient, additif ou arôme OGM ou issu d'OGM.
Cette attestation ne couvre pas l'alimentation des animaux.

ALLERGENES (selon Dir. 2011/1169) :

Ne contient aucun allergène

IONISATION (selon décret n°2001-1097)

Le produit ne subit aucun traitement de ionisation

REFERENCE PRODUIT:

Code article	Facturation	EAN 7	EAN 13	DUN 14	Poids UVC	DLC
85137	Pièce		3252661000500	03252661851379	200-220 g	10 jours entre 0 et 4°C

CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

Nb de pcs / carton	Carton	Poids net / brut colis	Nb carton / couche	Nb couches / palette	Nb carton / palette	Poids net / brut palette
20	400*300*120	4,2 / 4,3 Kg	8	12	96	404 kg / 412,8 Kg

REMARQUES QUALITE

Auto-contrôle régulier du produit
Traçabilité complète
Conditions de stockage sur site : 0 à + 4°C
Conditions de distribution : 0 à + 4°C

CRITERES BACTERIOLOGIQUES:

Référence : Règlement CE 2073 / 2005
complété par des normes internes

VALEURS NUTRITIONNELLES :

Energie : 770 KJ / 185 Kcal
Matières grasses : 11,4 g/100g
dont acides gras saturés : 2,5 g/100g
Glucides : 0,3 g/100g
dont sucres : < 0,2 g/100g
Protéines : 20,2 g/100g
Sel : 0,1 g/100g