

Cailles Robin SAS

## FICHE TECHNIQUE PRODUIT



Référence : FT 85215

CUISSÉ DE CAILLE / S-VIDE X 20

Version n° : 02/01/2017

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	Cuisse de caille
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	Poche sous-vide alimentaire de 20 pièces

**OGM** (selon R.ég. 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
85215	kg	02 951 22	3252660002222	93252662852157	500 g	12 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
12 sachets de 20	400*300*90	6 / 6,536 Kg	8	12	96	576 / 627 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