

	Fiche Technique GRAISSE D'OIE Fondue filtrée	Date : 07/09/2017
		Version : 26/05/2023
		Page 1 sur 2

ORIGINE		
Origine des canards	Hongrie	
Abattage-Découpe	Hongrie	
Conditionnement final	Directement par le fondoir	
Stockage, Préparation des commandes et Expédition	Agro-Top Produits s.a.	 
CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT		
Dénomination commerciale	Graisse d'oie fondue filtrée	
Descriptif	Graisse d'oie 100%	
Plumaison	Absence de plumes	
Caractéristiques organoleptiques	Odeur	Typique de la graisse fraîche
	Aspect/Couleur	Graisse de couleur beige clair filtrée
	Autres	Absence de corps étrangers
Caractéristiques microbiologiques	CE2073/2005	à DLC / DDM
	Germes aérobies mésophiles totaux	< 1.10 ⁶ /g
	<i>Escherichia coli</i>	< 100.000/g
	<i>Campylobacter spp</i>	< 100/g
	<i>Salmonella spp</i>	Abs/25g
Ingrédients	Graisse d'oie	
Utilisation prévue	Matière grasse de cuisson	
Conditionnement	Emballage primaire : seau plastique 5l ou 1l Emballage secondaire : Carton	
Durée et t° de conservation	Frais : Entre 0 et 4°C : DLC 6 mois date de production	
Valeurs Nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes	100 g produit
	Énergie	3390 kJ / 898 kcal
	Graisses	99,8 g
	dont acides gras saturés	27,7 g
	Glucides	0 g
	dont sucre	0 g
	Fibres alimentaires	0 g
	Protéine	0 g
	Sel	1,1 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 d'abattage et/ ou emballage Produits frais : La DLC et la date d'emballage Les conditions particulières de conservation (t°) et de consommation (cuisson) Le n° de lot Le poids net

	Fiche Technique GRAISSE D'OIE Fondue filtrée	Date : 07/09/2017
		Version : 26/05/2023
		Page 2 sur 2

Mentions facultatives	Selon le client	Le lieu d'origine ou de provenance (en ce inclus le n° de l'abattoir) La sangle de fermeture du carton (<u>reprenant l'estampille sanitaire</u>) assure la garantie du produit et ne peut être détériorée. Le nom / le logo importateur/distributeur Les coordonnées du destinataire Le code barre
CRITÈRES COMPLÉMENTAIRES DU PRODUIT		
Contaminants physiques	Corps étrangers : risque faible	
Contaminants chimiques : métaux lourds, dioxines et PCB	Produits conformes aux limites fixées dans le règlement européen 2023/915 CE et amendements	
Allergènes	Nos produits ne contiennent aucun des allergènes majeurs définis dans le règlement (UE)n° 1169/2011 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. : +32.10.24.30.30 Fax : +32.10.24.32.33 GSM : +32.475.44.24.50 E-mail : patricia.serneels@agro-top.be qualite@agro-top.be	