

| | | |
|---|---|----------------------|
|  | 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>repreant 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 | |
| Transport | Poids net par palette : à définir | |
| | 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 | |