

1. INFORMATIONS GENERALES DU PRODUIT

Dénomination commerciale	FOIE GRAS DE CANARD CRU EN ESCALOPES SURGELEES 40/60G
Marque	ROUGIE
EAN13	3161453816000
Gencod prix	2233349
Gencod poids	2133349
Estampille sanitaire	FR 85 109 001 CE, FR 65 304 002 CE,
Nomenclature douanière	0207459300
Adresse service consommateur	Euralis Gastronomie Avenue Gaston Phoebus, 64230 Lescar France

2. COMPOSITION ET ORIGINE

Dénomination légale	Foie gras de canard cru surgelé en escalopes
Liste d'ingrédients	Foie gras de canard
Origine	CANARD : France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

Conditionnement	Sachet	Technique de conservation	SANS
Type de poids (kg)	Variable (bornes indicatives)	Poids net moyen (kg)	1.000
Poids net mini (kg)		Poids net maxi (kg)	
Autres mentions			

4. DUREE DE VIE ET CONSERVATION

Traitement thermique	surgelé,
Température de conservation	-18°C
Type de durée de vie	DDM (DLUO)
Garantie client départ usine (jours)	274

5. CONSEILS D'UTILISATION

Conseils d'utilisation/Mode d'emploi	A cuire. UTILISATION CONGEELEE : Marquez vos escalopes encore surgelées à la poêle et sans matière grasse pendant 1 à 2min par face. Passez-les ensuite au four pendant 6 à 8min à 160 / 180°C. UTILISATION DECONGEELEE : Après les avoir décongelées (15 à 20 min au réfrigérateur entre 0°C et 4°C) passez vos escalopes à la poêle et cuisinez les comme un produit frais (2 à 3 min par face),
Mentions de conservation complémentaires	A cuire rapidement après décongélation, Ne pas recongeler un produit décongelé,

6. VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

	Valeur/100g
Energie (kJ)	2301 kJ
Energie (kcal)	558 Kcal
Matières grasses	58.0 g
dont Acides gras saturés	26.0 g
Glucides	1.9 g
dont Sucres	1.2 g
Fibres alimentaires	≤ 0,5 g
Protéines	7.2 g
Sel	0.07 g
Informations nutritionnelles pour 100g : Energie : 2301 kJ/558.4 kcal - Matières grasses 58.0 g dont Acides gras saturés 26.0 g - Glucides 1.9 g dont Sucres 1.2 g Protéines 7.2 g - Sel 0.07 g	

7. ETIQUETAGE : OGM – INGREDIENTS IONISES – ALLERGENES

OGM	Les règlements n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE n'entraînent pas d'étiquetage spécifique du produit.		
Ingrédients ionisés	Absence d'ingrédient ionisé.		
Allergènes	Présence	Quantité (en ppm)	
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	-		
Crustacés et produits à base de crustacés	-		
Œufs et produits à base d'œufs	-		
Poissons et produits à base de poissons	-		
Arachides et produits à base d'arachides	-		
Soja et produits à base de soja	-		
Lait, produits laitiers et dérivés	-		
Fruits à coque et produits dérivés	-		
Céleri et produits à base de céleri	-		
Moutarde et produits à base de moutarde	-		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-		
Sulfites et dioxyde de soufre (À étiqueter si > 10 mg/kg ou > 10 mg/l exprimé en SO ₂)	-	0	
Lupin et produits à base de lupin	-		
Mollusques et produits à base de mollusques	-		
Peut contenir			

	FICHE TECHNIQUE CLIENT	Date de validation : 28/04/2025
	3816000002 - Foie gras de canard cru surgelé en escalopes	Version :

8. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT FINI

	CONFORME/CIBLE	NON CONFORME
Aspect	Absence d'hématomes. Forme conforme d'escalope de foie gras (coupe droite ou biais). Absence de pétéchies, de peau de serpent	Présence d'hématomes. Forme non conforme d'escalope de foie gras (coupe droite ou biais). Présence de pétéchies, de peau de serpent
Odeur	Odeur caractéristique d'un foie gras de canard cru	Odeur acide. Odeur d'oxydation
Couleur	Foie couleur beige rosé à beige ocre	Foie rouge
Texture	Texture souple et ferme	Texture du foie qui se défait, qui ne se tient pas
Gout	Goût caractéristique d'un foie gras de canard cru	Amer. Oxydé
Commentaires		

9. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUE

CARACTERISTIQUES	TENEUR MAXIMALE	UNITE
Escherichia coli	10	ufcbyg
Staphylococcus à coagulase positive 37°C	500	ufcbyg
Clostridium perfringens 37°C	100	ufcbyg
Salmonella spp		absby25g
Listeria monocytogenes	100	ufcbyg

10. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CARACTERISTIQUES	VALEUR REGLEMENTAIRE	UNITE
-------------------------	-----------------------------	--------------

	FICHE TECHNIQUE CLIENT	Date de validation : 28/04/2025
	3816000002 - Foie gras de canard cru surgelé en escalopes	Version :

11. DONNEES LOGISTIQUES

- UVC

Conditionnement	Sachet	Spécificité EPP :	Ouverture Facile,
Hauteur (cm)	34.7	Largeur (cm)	24.1
Profondeur (cm)	7	Poids net (kg)	1
Poids brut (kg)	1.024	Vendu dans un PAV	Non
Si oui Nb UC/PAV	0	Si oui Nb PAV/C	0

- COLISAGE

Code VLC	3816000002	DUN 14	93161453816003
PCB	2	Complément tare	0.065
Tare carton vide	0.164	Poids brut (kg)	2.277
Poids net (kg)	2	Largeur (cm)	30
Hauteur (cm)	10	Volume carton	12000
Profondeur (cm)	40		

- PALETISATION

Nb de cartons/palette	136	DUN palette	93161450816006
Nb uvc/palette	272	Nb couche/palette	17
Poids brut (kg)	334.67	Poids net (kg)	272.00
Profondeur (cm)	120	Largeur (cm)	80
Volume palette	1776000	Hauteur (cm)	185
Tare palette	25		