



89PSA083

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT****PRODUIT****CUISSE DEJOINTEE DE PINTADE  
Frais – Sous atmosphère modifiée**

- Cuisse de pintade découpe anatomique sans partie de dos.
- Composition produit : 100% Viande de pintade.
- Alimentation : 100% de végétaux, minéraux et vitamines.
- Contrôlé par un organisme indépendant EN 45011.
- Origine : Pintade née, élevée et abattue en France.
- Abattues entre 10 à 12 semaines.
- Classe A.
- Absence d'ionisation.
- Non soumis à l'étiquetage sur les OGM, conformément à la réglementation.
- Produit conforme à la réglementation.
- Produit devant être cuit à cœur avant consommation
- Ne contient pas d'allergène majeur reconnu



<b>CALIBRE</b>	180 - 200 g (tolérance +/- 10 g et 3% hors calibre)
<b>CONDITIONNEMENT COLISAGE PALETTISATION</b>	Cuisses nues dans une poche – Conditionnement sous atmosphère modifiée. Carton de 50 cuisses Carton 600 x 400 x 140 mm 4 colis par couche et 12 couches maximum par palette
<b>CONSERVATION</b>	Frais : A conserver entre 0 et +4°C dans son emballage
<b>ÉTIQUETAGE PRODUIT</b>	Etiquette avec n° d'agrément sanitaire : FR 49.332.001 CE et numéro de lot sur la poche.
<b>ÉTIQUETAGE COLIS</b>	Numéro d'agrément sanitaire FR 49.332.001 CE et numéro de lot Dénomination produit Classe A Poids DLC Température de conservation Conditionné sous atmosphère modifiée Client Origine
<b>CRITÈRES QUALITE</b>	<b>Microbiologie :</b> Conforme au Règlement Européen 2073/2005 CE modifié <b>Valeurs Nutritionnelles (g/100g) :</b> Energie : 217 Kcal ou 905 KJ Matières grasses : 15.9 g dont Acides gras saturés : 4.2 g Glucides : < 0.1 g Protéines : 18.5 g Sel : 0.193 g  Toute autre information disponible dans les ateliers de fabrication
<b>LIEU D'EXPÉDITION</b>	Produits frais : SIALE – La Séguinière
<b>VALIDATION</b>	Date : 26/12/2019 Validé par :Valérie Le Guen

*Sans commentaire du client à compter de 7 jours après expédition, cette fiche technique est considérée comme validée*

Saint Sébastien – CS10020 – 29870 Lannilis – France – Tel: +33 (0)298 040 105 – Fax +33 (0)298 040 749

www.savel.fr