



FICHE TECHNIQUE

Document
FT/SD/020051

Pieds et Paquets À la Provençale

Version
N°2
Date
03/03/10

Page
1/2

Ingrédients:

Panse et pied d'agneau, chair de tomate, vin blanc, carottes, petit salé, oignons, poireaux, huile d'olive, sel, persil, Cognac, amidon de pomme de terre, ail, épices, plantes aromatiques de Provence.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

pour 100g:
131 kcal / 546 kJ
Protéines 12,3 g
Glucides 2,6 g
Lipides 8,0 g



Conditions de Stockage: dans son emballage fermé, tenu à l'abri de la lumière et de la chaleur. A conserver au frais et à consommer dans les 2 jours après ouverture.

DLUO : 18 mois

Poids net - contenance - format : 1,8 kg / 2,5L / sachet Doypack®

Nombre de Portions: 4 à 6.

Garantie:

Sans OGM: absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM conformément à la réglementation en vigueur n° 1829/2003.

Ionisation/Colorants/Conservateurs: Absence

Origine des matières premières: Viande : France (Sisteron), Autres : Union Européenne.

Origine de la transformation: France.

Produit conforme au code des usages de la Charcuterie.

Mode d'emploi:

Portion usuelle 2 paquets / 1 pied.

Mode de réchauffage au bain-marie, plonger la poche fermée 35 min dans l'eau frémissante, ou au four vapeur.

Détails Emballages:

Complexe PET/ALU/PP.

Doypack® de dimensions 205x300mm. Poches imprimées « Serge DAVIN ».

Codification du produit: marquage au jet d'encre sur la poche, DLUO sous la forme JJ/MM/AAAA

+ lettre année + n° de lot + estampille vétérinaire.

Codification carton : étiquette traçabilité carton, code EAN 128.

GENCOD 3 26093 020051 3

FR
84.031.03
CE

Palettisation

3 UVC / carton
16 cartons/couche
4 couches / palette
192 UVC / palette

Dimensions

PCB en mm:
295x180x181
PALETTE EUR
80x120:
H = 80 cm

Poids Brut

5,475 Kg
365,00 Kg



FICHE TECHNIQUE

Document
FT/SD/020051

Pieds et Paquets À la Provençale

Version
N°2

Date
03/03/10

Page
2/2

Caractéristiques Physico-Chimique:

12 paquets et 6 pieds
Poids net égoutté > 55%



Caractéristiques Microbiologiques:

Stabilité à l'étuve à 37°C et à 55°C conformément aux normes NF V08-408, V08-409
Arrêté du 21 décembre 1979.

Caractéristiques Organoleptiques:

12 paquets et 6 pieds recouverts d'une sauce bien assaisonnée au bon goût de tomates.
L'ail, les aromates, sel, poivre et épices viennent relever l'authenticité du goût si particulier des pieds et paquets marseillais.

Allergènes:

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	ABSENCE
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Œufs et produits à base d'œufs	ABSENCE
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachides	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	ABSENCE
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	ABSENCE
Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits.	ABSENCE
Céleri et produits à base de céleri	ABSENCE
Moutarde et produits à base de moutarde	ABSENCE
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration d'au moins 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO ²	ABSENCE
Lupins et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE