



PRODUIT

PARMENTIER DE CANARD LA CUISINE D'OCEANE



EAN :

3188720003673

DIMENSIONS (mm)

Largeur/Facing : 180

Hauteur : 180

Longueur/Profondeur : 35

Poids brut : 0,330 Kg

Poids net : 0,300 Kg

D.L.U.O. en jours : 365

D.L.U.O. résiduelle : 243

Code Interne	PCM PARCA LCO
Taux de TVA	5,50 %
Nomenclature TVA	16023985

DUN colis : 13188720003670

DUN palette : 23188720003677

LOGISTIQUE

	PAV	Palette (hors palette bois)
Nombre d'UVC	11	924
Nombre de couches / palette		7
Nombre de colis / couche		12
Longueur (mm)	382	1.200
Largeur (mm)	185	800
Hauteur (mm)	185	1.295
Poids brut (kg)	3,630	304,920

DESCRIPTION

Viande de canard : France; pommes de terre: Espagne, France, Belgique, Pays-Bas, Allemagne

ANALYSES

Stabilités à 37°C et 55°C

Pour chaque fabrication, pour chaque cycle de stérilisation : étuvage d'un plat à 37°C et d'un plat à 55°C pendant 7 jours. Après les 7 jours d'étuvage : contrôle des pH par rapport à un plat témoin (température ambiante).

ETIQUETAGE

Parmentier de canard : Pommes de terre 49%, viande de canard 20% (viande de canard (origine UE), sel), eau, graisse de canard 3.3%, carottes 2,5%, oignons 2,5%, BEURRE doux, CREME fraîche 1,7%, bouillon de volaille (sel, maltodextrine de pomme de terre, arômes naturels, graisse de poule, épices et plantes aromatiques), fibres de pomme de terre, persil 0,3%, ail, Porto, épaississants : gomme guar et gomme xanthane, poivre, muscade, curcuma. Préparé dans un atelier utilisant du poisson, du gluten et de l'œuf.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles pour 100g de produit : Energie : 568kJ/136kcal, Matières grasses : 8,5g dont acides gras saturés : 3,2g, Glucides : 7,9g dont sucres : 0,3g, Fibres : 0,9g, Protéines : 6,6g, Sel : 0,6g