

# Fiche Produit



## Boîte 4/4 6 Dz Extra Gros Bourgogne

| Article (0318002)       |                   |   |                                  |                             | TVA : 5.5 %     |
|-------------------------|-------------------|---|----------------------------------|-----------------------------|-----------------|
| Conditionnement         | Poids Net égoutté | Calibre                                   | Variété                          | Marque                      | Gamme           |
| <b>Boîte 4/4</b>        | <b>500 g</b>      | <b>Extra Gros</b>                         | <b>Helix Pomatia</b>             | <b>GOURMET</b>              | <b>Conserve</b> |
| Code EAN 13             | Nombre de chairs  | Nombre de chairs supplémentaires tolérées | Poids individuel moyen par chair | Conservation                | DLUO            |
| <b>3 04303 318 0025</b> | <b>72</b>         | <b>4</b>                                  | <b>6.94 g</b>                    | <b>Endroit frais et sec</b> | <b>4 ans</b>    |

| Logistique         |                        |                      |                      |                     |                   |                 |                 |               |
|--------------------|------------------------|----------------------|----------------------|---------------------|-------------------|-----------------|-----------------|---------------|
| Conditionnement    | Format (mm)            | Poids Brut emballage | Nb couches / palette | Nb cartons / couche | Nb emb. / palette | Nb UV / palette | Hauteur palette | Poids palette |
| <b>Carton x 6</b>  | <b>310 x 230 x 125</b> | <b>6 kg</b>          | <b>10</b>            | <b>12</b>           | <b>120</b>        | <b>720</b>      | <b>1m40</b>     | <b>720 kg</b> |
| <b>Carton x 12</b> | <b>410 x 315 x 125</b> | <b>11.9 kg</b>       | <b>10</b>            | <b>6</b>            | <b>60</b>         | <b>720</b>      | <b>1m40</b>     | <b>714 kg</b> |

| Définition produit   |
|--|
| Chairs « Helix Pomatia » provenant exclusivement d'escargots sauvages ramassés dans les pays d'Europe Centrale.  |
| Produit préparé à partir de chairs d'escargots calibrées cuites dans un court bouillon aromatisé : eau, sel, arôme (contient céleri), exhausteur de goût (monoglutamate de sodium), épices (curcuma, coriandre), dextrose. |

| Caractéristiques réglementaires  |
|--|
| ❖ Etablissement fabricant : ROMANZINI <b>FR - 25 - 493 - 050 CE</b> <b>EMB 25 - 493</b>                  |
| ❖ Produit répondant aux critères fixés par la décision N°45 du CTCPA relative aux escargots en conserve. |
| ❖ Salubrité des matières premières utilisées garantie par des contrôles bactériologiques réguliers.      |
| ❖ Salubrité des produits finis garantie par des contrôles de stabilité.                                  |
| ❖ Critères Qualité.  |
| - Chair ferme mais tendre, brunâtre  |
| - Hépatopancréas sectionné   |
| - Court bouillon limpide à opalescent, de couleur brun verdâtre sans être noir                           |
| - Absence d'odeur étrangère  |
| - Absence de corps étrangers   |

| OGM / ALLERGENES / IONISATION / VALEURS NUTRITIONNELLES |  |
|---|--|
| Sans OGM  | Protéines : 18.3g Lipides : 1.2g dont 0.3g acides gras saturés |
| Allergènes : chair d'escargot – céleri                  | Glucides : 0g Fibres : 1.6g Sodium : 442 mg                    |
| Non ionisé  | 84 Kcal 356 KJ pour 100g                                       |

| Présentation   |
|--|
| <u>Nature</u> : Boîte 4/4 Empilable avec couvercle à ouverture facile.   |
| <u>Etiquetage</u> : Variété de l'escargot, nombre de douzaines, calibre, poids net égoutté, ingrédients, date limite d'utilisation optimale. |

# Fiche Produit