	FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL SHEET	Page 1 / 4
	Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes Pot Duck Terrine with Chestnuts Splits 1025610104 ROUGIE Barquette plastique 1 000g - Plastic mould	
Qualité		01WFOSQ0153C

**Composition :** selon les directives 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE et le règlement 1169/2011 / **according to directives 2000/13/CE, 2003/89/CE 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE and regulation 1169/2011**

**Ingrédients :** Gorge de porc, viande de canard 20%, cœurs de canard 9%, gésiers de canard confits 8% (gésiers de canard, graisse de canard, sel), châtaignes 8%, couenne de porc, échalote, oignons pré-frits (oignons, huile de tournesol), **œuf**, vin rouge 1.5%, persil, pulpe d'ail (ail réhydraté, sel, acidifiant : acide citrique), sel, arôme naturel, graisse de canard, gélatine de porc, poivre, conservateur : nitrite de sodium. Viande de porc Origine : France ; Viande de canard Origine : France.

**Ingredients:** Pork breast, duck 20%, duck hearts 9%, duck gizzards preserved in fat 8% (duck gizzards, duck fat, salt), chestnuts 8%, pork rind, shallots, pre-fried onions (onions, sunflower oil), **egg**, red wine 1.5%, parsley, mashed garlic (rehydrated garlic, salt, acidifier: citric acid), salt, natural flavouring, duck fat, pork gelatin, pepper, preservative: sodium nitrite.

DLC minimum garantie départ usine Minimum shelf life from date of shipment	Température de conservation Storage temperature
365 jours	+2 °C / +4 °C

#### Origine / Traçabilité - Origin / Traceability


Les fabrications sont toutes tracées par jour de fabrication avec identification des entrants.

**The productions are traced per production day with identification of the raw materials.**

Estampille(s) sanitaire(s) Agreement number	FR - 24 520 002 - CE
GENCOD	3104541025618
DUN14	23104541025612

#### Procédé de fabrication

Préparation des gésiers de canard confits - Préparations des cœurs de canard - Préparation de la farce fine - Mélange des constituants avec assaisonnements - Remplissage de la barquette - Thermoscellage de la barquette - Cuisson en autoclave - Refroidissement - Stockage en froid positif.

	FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL SHEET	Page 2 / 4
	Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes Pot Duck Terrine with Chestnuts Splits 1025610104 ROUGIE Barquette plastique 1 000g - Plastic mould	
Qualité		01WFOSQ0153C

#### Caractéristiques physico-chimiques - Physicochemical details

<input checked="" type="checkbox"/> Poids fixe <input type="checkbox"/> Poids variable <input checked="" type="checkbox"/> Fixed weight <input type="checkbox"/> Variable weight	1 000 g
---	---------

**Critères microbiologiques produit fini** : selon paquet hygiène, guide de bonnes pratiques et critères FCD  
**Microbiological criterion of the finished products**: According to hygiene package, guide to good practice and FCD criterion.

	Ufc /g
Micro-organismes aérobies 30°C	< 1 000
Anaérobies sulfite réducteurs 37°C	< 1


#### Conseil d'utilisation

Servir à une température comprise entre +8°C et + 12°C. Ouvrir la barquette et démouler la terrine. Trancher le produit.


Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

After opening, keep refrigerated and consume quickly.

Déclaration nutritionnelle pour 100g Nutritionals informations for 100g	
Energie / Energy	1153 kJ 277 kcal
Matières grasses / Fat	19 g
dont a. gras saturés / Of wich saturates	7,3 g
Glucides / Carbohydrate	6,5 g
dont sucres / Of wich sugars	1,5 g
Protéines / Protein	18 g
Sel / Salt	2,0 g

	FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL SHEET	Page 3 / 4
	Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes Pot Duck Terrine with Chestnuts Splits 1025610104 ROUGIE Barquette plastique 1 000g - Plastic mould	
Qualité		01WFOSQ0153C

Etiquetage : OGM - Ingrédients ionisés - Allergènes / Labelling : GMO - Ionized ingredients - Allergens			
OGM GMO	Les règlements n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE n'entraînent pas d'étiquetage spécifique du produit. Regulations n° 1829/2003/CE and 1830/2003/CE do not impose a specific labelling of the product.		
Ingrédients ionisés	Absence d'ingrédient ionisé. / No ionized ingredients		
<b>Allergènes / Allergens</b>  Selon les directives : 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE  According to directives : 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE and 2007/68/CE		Présence	Absence
	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) Cereals containing gluten and cereals containing gluten based products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid varieties)		X
	Crustacés et produits à base de crustacés Crustaceans and crustaceans based products		X
	Oeufs et produits à base d'œufs Eggs and eggs based products	X	
	Poissons et produits à base de poissons Fish and fish based products		X
	Arachides et produits à base d'arachides Peanuts and peanuts based products		X
	Soja et produits à base de soja Soya and soya based products		X
	Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait) Milk, dairy products and derivatives (including lactose and milk protein)		X
	Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance) Nuts and derivatives (almond, hazelnut, walnut, cashew nut, pecan nut, Brazil nut, pistachio, macadamia and any other nuts)		X
	Céleri et produits à base de céleri Celery and celery based products		X
	Moutarde et produits à base de moutarde Mustard and mustard based products		X
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame Sesame seeds and sesame seeds based products		X
	Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub> Sulphites and sulphur dioxide with a concentration above 10 mg/kg or 10 mg/l in SO <sub>2</sub>		X
	Lupin et produits à base de lupin Lupin and lupin based products		X
	Mollusques et produits à base de mollusques Molluscs and molluscs based products		X

	FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL SHEET	Page 4 / 4
	Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes Pot Duck Terrine with Chestnuts Splits 1025610104 ROUGIE Barquette plastique 1 000g - Plastic mould	
Qualité		01WFOSQ0153C

Caractéristiques emballages / Packaging details	
<b>Emballage Iaire :</b> Conditionnements	Conformité aux décrets 2007-766 et 92-631 (aptitude au contact alimentaire) : attestation d'alimentarité du fournisseur à disposition Conformité au décret 2007-1467 (exigences environnementales) : attestation de conformité du fournisseur à disposition <a href="#">In compliance with decrees 2007-766 and 92-631 (suitability for food use) : Food use suitability attestation from the supplier available</a> <a href="#">In compliance with decree 2007-1467 (environmental requirements) : Conformity attestation of the supplier available</a>
<b>Emballage IIaire :</b> Etiquettes	Conformité au décret 2007-1467 : déclaration de conformité du fournisseur à disposition <a href="#">In compliance with decree 2007-1467 : Conformity attestation of the supplier available</a>
<b>Emballage IIIaire</b> Carton d'expédition + couvercle	Conformité au décret 2007-1467 : déclaration de conformité du fournisseur à disposition <a href="#">In compliance with decree 2007-1467 : Conformity attestation of the supplier available</a>

Colisage et Palettisation / Packaging and palettising			
Dimension pièce <a href="#">Unit size</a>	240 x 90 x 70 mm		
Poids net pièce <a href="#">Unit net weight</a>	1 000 g	Poids brut pièce <a href="#">Unit gross weight</a>	1 045 g
Nombre de pièce par colis <a href="#">Units per case</a>	4		
Dimension colis <a href="#">Case size</a>	400 x 300 x 87 mm		
Poids net colis <a href="#">Case net weight</a>	4 000 g	Poids brut colis <a href="#">Case gross weight</a>	4 421 g
Nombre de colis par couche <a href="#">Cases per layer</a>	8		
Nombre de couches par palette <a href="#">Layers per pallet</a>	17		
Nombre de colis par palette <a href="#">Cases per pallet</a>	136		
Nombre de pièce par palette <a href="#">Units per pallet</a>	544		
Dimension palette <a href="#">Pallet size</a>	europ 120 x 80 cm		
Poids net palette <a href="#">Pallet net weight</a>	544 kg	Poids brut palette <a href="#">Pallet gross weight</a>	626.3 kg