

	FICHE TECHNIQUE	Page 1 / 8
	Spécialité Gasconne au foie maigre de canard Speciality from Gascony with duck liver Spezialität der Gasconischen Küche mit magerer Entenleber 1039790104 ROUGIE Barquette 1 000 g / 1000g container / Schale 1000 g	
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](#) / **Zusammensetzung**: gemäß Richtlinien 2000/13/EG, 2003/89/EG, 2005/26/EG, 2006/142/EG und 2007/68/EG

Ingrédients : Gorge de porc, foie maigre de canard 28%, viande de canard 20%, couenne de porc, oignons émincés pré-frits (oignons, huile de tournesol), **œufs**, Armagnac, persil, pulpe d'ail (ail réhydraté, sel, conservateur : acide citrique), sel, arômes naturels, graisse de canard, conservateur : nitrite de sodium. Pourcentages à la mise en œuvre exprimés sur le poids net total. Viande de porc Origine : France ; Viande de canard Origine : France.

Ingredients: Pork neck, duck liver 28%, duck meat 20%, pork rind, pre-fried chopped onions (onions, sunflower oil), **eggs**, Armagnac, parsley, garlic pulp (rehydrated garlic, salt, preservative: citric acid), salt, natural flavourings, duck fat, preservative: sodium nitrite. Percentages of total net weight.

Zutaten: Schweinehals, magere Entenleber 28 %, Entenfleisch 20 %, Schweineschwarte, vorfrittierte gehackte Zwiebeln (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), **Eier**, Armagnac, Petersilie, Knoblauchpaste (rehydratisierter Knoblauch, Salz, Konservierungsmittel: Zitronensäure), Salz, natürliche Aromen, Entenfett, Konservierungsmittel: Natriumnitrit. Prozentsätze bei der Herstellung ausgedrückt im Verhältnis zum Nettogesamtgewicht.

DLC minimum garantie départ usine / Minimum shelf life at dispatch / MHD garantiert ab Werk	Température de conservation / Storage temperature / Lagertemperatur
--	--

365 jours / [days](#) / Tage

+2°C / +4°C

Origine / Traçabilité - Origin / Traceability - Herkunft / Rückverfolgbarkeit

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.](#) / Die Produktionschargen sind rückverfolgbar nach Produktionstag mit Identifizierung der verwendeten Rohstoffe.

Estampille(s) sanitaire(s) / Agreement number / Genusstauglichkeitskennzeichnung(en)	FR - 24 520 002 - CE
Raison sociale et adresse de l'exploitant / Name and address of the food business operator / Firmenname und Adresse des Lebensmittelunternehmers	EURALIS Gastronomie Avenue du Périgord 24200 SARLAT
GENCOD	3104541039790
DUN14	13104541039797

Procédé de fabrication / Production process / Herstellungsverfahren

Préparation de la farce - Préparation des marquants - Mélange des divers ingrédients - Assaisonnement - Remplissage des barquettes par dosage - Thermoscellage des barquettes - Identification - Cuisson en autoclave.

[Preparation of the filling - Preparation of the markers - Mixing the different ingredients - Seasoning - Filling the containers with measured amounts - Heat-sealing the containers - Identification - Cooking by autoclave.](#)


Zubereitung der Füllung - Zubereitung der sichtbaren Bestandteile - Mischung der verschiedenen Zutaten - Würzen - Füllung der Schalen durch Dosieren - Heißversiegelung der Schalen - Identifizierung - Garen im Autoklav.

	FICHE TECHNIQUE	Page 2 / 8
	Spécialité Gasconne au foie maigre de canard Speciality from Gascony with duck liver Spezialität der Gasconischen Küche mit magerer Entenleber 1039790104 ROUGIE Barquette 1 000 g / 1000g container / Schale 1000 g	01WFOSQ0153C

Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical details / Chemisch-physikalische Eigenschaften	
<input checked="" type="checkbox"/> Poids fixe Fixed weight / Festgewicht	1 000 g


Critères microbiologiques produit fini : selon paquet hygiène, guides de bonne pratiques filières et critères FCD / Microbiological criterion of the finished products : According to hygiene package, guide to good practice and FCD criterion. Mikrobiologische Kriterien des Endprodukts : gemäß Hygienepaket, Leitfaden zur guten Herstellungspraxis und Kriterien des frz. Verbands der Handels- und Vertriebsunternehmen FCD	
	Ufc /g
Micro-organismes aérobies 30°C	< 1 000
Anaérobies sulfite réducteurs 46°C	< 1

Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nutritional information per 100g / Nährwertangaben pro 100 g	
Energie Energy Energie	1006 kJ 242 kcal
Matières grasses Fat Fett	18 g
dont acides gras saturés Of wich saturates davon gesättigte Fette	6,8 g
Glucides Carbohydrate Kohlenhydrate	2,6 g
dont sucres Of wich sugars davon Zucker	0,6 g
Protéines Protein Eiweiß	16 g
Sel Salt Salz	1,9 g

	FICHE TECHNIQUE	Page 3 / 8
	Spécialité Gasconne au foie maigre de canard Speciality from Gascony with duck liver Spezialität der Gasconischen Küche mit magerer Entenleber 1039790104 ROUGIE Barquette 1 000 g / 1000g container / Schale 1000 g	01WFOSQ0153C

Caractéristiques organoleptiques du produit fini / Organoleptic features of the finished product / Organoleptische Eigenschaften des Endprodukts	
Aspect / Appearance / Aussehen	Spécialité charcutière avec présence d'un léger liseré de graisse. Tranche : farce rosée ponctuée de morceaux de viande de canard, présence d'une couche de foie de canard Charcuterie-Spezialität mit dünner Fettschicht. Scheibe: rosa Füllung mit Entenfleischstücken, enthält eine Entenleberschicht
Texture / Texture / Textur	Farce fraîche, moelleuse et fondante. Fresh, soft and velvety filling. Frische, weiche und schmelzende Füllung
Goût / Taste	Goût de viande et de foie canard relevé par les aromates et l'Armagnac. Flavour of duck liver and meat lifted by herbs and Armagnac. Fleisch- und Entenlebergeschmack, unterstrichen durch Gewürze und Armagnac.
Odeur / Odor	Caractéristiques du canard et des aromates. Typical of duck and herbs. Charakteristischer Geschmack nach Ente und Gewürzen.

Conseil d'utilisation / Use advice / Verzehrempfehlung
<p>Servir à une température comprise entre +8°C et +12°C. Ouvrir la barquette et démouler la terrine. Trancher le produit.</p> <p>A consommer rapidement après ouverture.</p> <p>Serve between 8 and 12°C. Open the container and remove the terrine. Slice the product.</p> <p>Eat quickly after opening.</p> <p>Bei einer Temperatur zwischen +8°C und +12°C servieren. Die Schale öffnen und die Pastete herauslösen. Das Produkt in Scheiben schneiden.</p> <p>Nach dem Öffnen rasch verzehren.</p>

	FICHE TECHNIQUE	Page 4 / 8
	Spécialité Gasconne au foie maigre de canard Speciality from Gascony with duck liver Spezialität der Gasconischen Küche mit magerer Entenleber 1039790104 ROUGIE Barquette 1 000 g / 1000g container / Schale 1000 g	
Qualité		01WFOSQ0153C

Etiquetage : OGM – Ingrédients ionisés – Allergènes			
OGM	Les règlements n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE n'entraînent pas d'étiquetage spécifique du produit.		
Ingrédients ionisés	Absence d'ingrédient ionisé.		
Allergènes Selon les directives : 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE et 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)		X
	Crustacés et produits à base de crustacés		X
	Oeufs et produits à base d'œufs	X	
	Poissons et produits à base de poissons		X
	Arachides et produits à base d'arachides		X
	Soja et produits à base de soja		X
	Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)		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)		X
	Céleri et produits à base de céleri		X
	Moutarde et produits à base de moutarde		X
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X
	Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂		X
	Lupin et produits à base de lupin		X
	Mollusques et produits à base de mollusques		X

	FICHE TECHNIQUE	Page 5 / 8
	Spécialité Gasconne au foie maigre de canard Speciality from Gascony with duck liver Spezialität der Gasconischen Küche mit magerer Entenleber 1039790104 ROUGIE Barquette 1 000 g / 1000g container / Schale 1000 g	
Qualité		01WFOSQ0153C

Labelling: GMO - Ionised ingredients - Allergens			
GMO	Regulations no. °1829/2003/CE and 1830/2003/CE do not require specific labelling of this product.		
Ionised ingredients	No ionised ingredients.		
Allergens According to directives: 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE and 2007/68/CE		Presence	Absence
	Cereals containing gluten and products made from cereals contain gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid varieties)		X
	Crustaceans and products made with crustaceans		X
	Eggs and products made with eggs	X	
	Fish and products made with fish		X
	Peanuts and products made with peanuts		X
	Soy and products made with soy		X
	Milk, dairy products and by-products (including lactose and milk proteins)		X
	Nuts and by-products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and other nuts to your knowledge)		X
	Celery and products made with celery		X
	Mustard and products made with mustard		X
	Sesame seeds and products made with sesame seeds		X
	Sulphites and sulphur dioxide in concentrations over 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO ₂		X
	Lupin and products made with lupin		X
	Molluscs and products made with molluscs		X

	FICHE TECHNIQUE	Page 6 / 8
	Spécialité Gasconne au foie maigre de canard Speciality from Gascony with duck liver Spezialität der Gasconischen Küche mit magerer Entenleber 1039790104 ROUGIE Barquette 1 000 g / 1000g container / Schale 1000 g	
Qualité		01WFOSQ0153C

Etikettierung: GVO - Bestrahlte Zutaten - Allergene			
GVO	Die Verordnungen Nr.°1829/2003/EG und 1830/2003/EG schreiben keine spezifische Etikettierung für dieses Produkt vor.		
Bestrahlte Zutaten	Enthält keine bestrahlten Zutaten.		
Allergene Gemäß Richtlinien: 2000/13/EG, 2003/89/EG, 2005/26/EG, 2006/142/EG und 2007/68/EG		Enthalten	Nicht enthalten
	Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder ihre Hybridsorten)		X
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X
	Eier und Eierzeugnisse	X	
	Fisch und Fischerzeugnisse		X
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X
	Soja und Sojaerzeugnisse		X
	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose und Milchproteine)		X
	Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse und andere Ihnen bekannte Schalenfrüchte)		X
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X
	Senf und Senferzeugnisse		X
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		X
	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt in SO ₂		X
	Lupinen und Lupinenerzeugnisse		X
	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		X

	FICHE TECHNIQUE	Page 7 / 8
	Spécialité Gasconne au foie maigre de canard Speciality from Gascony with duck liver Spezialität der Gasconischen Küche mit magerer Entenleber 1039790104 ROUGIE Barquette 1 000 g / 1000g container / Schale 1000 g	01WFOSQ0153C

Caractéristiques emballages / Packaging details	
Emballage Iaire : Conditionnements Primary packaging : Packaging: Primäre Verpackung : Verpackungen	<u>Conformité aux décrets 2007-766 et 92-631</u> (aptitude au contact alimentaire) : attestation d'alimentarité du fournisseur à disposition <u>Conformité au décret 2007-1467</u> (exigences environnementales) : attestation de conformité du fournisseur à disposition In compliance with decrees 2007-766 and 92-631 (suitability for food use) : Food use suitability attestation from the supplier available In compliance with decree 2007-1467 (environmental requirements) : Conformity attestation of the supplier available <u>Gemäß Verordnungen 2007-766 und 92-631</u> (Geeignetheit für den Kontakt mit Lebensmitteln): Bescheinigung der Lebensmitteltauglichkeit des Lieferanten verfügbar <u>Gemäß Verordnung 2007-1467</u> (Umweltanforderungen): Konformitätsbescheinigung des Lieferanten verfügbar
Emballage IIaire : Etiquettes Secondary packaging : Labels Sekundäre Verpackung : Etiketten	<u>Conformité au décret 2007-1467</u> : déclaration de conformité du fournisseur à disposition In compliance with decree 2007-1467 : Conformity attestation of the supplier available <u>Gemäß Verordnung 2007-1467</u> : Konformitätsbescheinigung des Lieferanten verfügbar
Emballage IIIaire : Carton d'expédition + couvercle / Tertiary packaging : Shipping box + lid / Tertiäre Verpackung : Versandkarton + Deckel	<u>Conformité au décret 2007-1467</u> : déclaration de conformité du fournisseur à disposition In compliance with decree 2007-1467 : Conformity attestation of the supplier available <u>Gemäß Verordnung 2007-1467</u> : Konformitätsbescheinigung des Lieferanten verfügbar

	FICHE TECHNIQUE	Page 8 / 8
	Spécialité Gasconne au foie maigre de canard Speciality from Gascony with duck liver Spezialität der Gasconischen Küche mit magerer Entenleber 1039790104 ROUGIE Barquette 1 000 g / 1000g container / Schale 1000 g	01WFOSQ0153C

Colisage et Palettisation			
Dimension pièce / Unit size / Maße Stück	240 x 90 x 70 mm		
Poids net pièce / Unit net weight / Nettogewicht Stück	1 000 g	Poids brut pièce / Unit gross weight / Bruttogewicht Stück	1 045 g
Nombre de pièce par colis / Units per case / Stückzahl pro Paket	4		
Dimension colis / Case size / Maße Paket	400 x 300 x 87 mm		
Poids net colis / Case net weight / Nettogewicht Paket	4 000 g	Poids brut colis / Case gross weight / Bruttogewicht Paket	4 421 g
Nombre de colis par couche / Cases per layer / Anzahl Pakete pro Schicht	8		
Nombre de couches par palette / Layers per pallet / Anzahl Schichten pro Palette	17		
Nombre de colis par palette / Cases per pallet / Anzahl Pakete pro Palette	136		
Nombre de pièce par palette / Units per pallet / Stückzahl pro Palette	544		
Dimension palette / Pallet size / Maße Palette	europ 120 x 80 cm		
Poids net palette / Palett net weight / Nettogewicht Palette	544 kg	Poids brut palette / Pallet gross weight / Bruttogewicht Palette	626.3 kg