

	Code produit : 2622	FICHE TECHNIQUE	
	Réfinfo : 2622	TERRINE DE CANARD	Créée le : 20.10.08 Révisée le : 19.04.17 (2) Page 1 / 1

Edité le 19/04/17

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

COMPOSITION ET DECLARATION LEGALE

Canard 37 % (viande et foie), gras de porc, poitrine de porc, foie de volaille, œuf (**œufs**), armagnac, échalote, sel, gélifiant: gélatine porcine, ail, sucre, poivre, arôme.

Origine des viandes : France

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit)

Energie (kJ):	1161
Energie (kcal):	280
Matières grasses en g :	23
Dont acides gras saturés en g:	9.5
Glucides en g	2.1
Dont sucres en g:	1.9
Protéines en g :	15
Sel (Nax2.5) en g :	1.3

Source : données fournisseurs

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48h.

CONDITIONNEMENT

Barquette alu de 1kg.

Carton de 4 barquettes

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences