

| | |
|---|------------|
|  | FTQ-QSE-01 |
| | Version A |
| | 16/01/2020 |
| | Page 1 / 1 |

| | | |
|--|--|------------|
| | | 27/10/2020 |
| | | Version 1 |

*(doit être rédigée de la même manière que sur l'étiquette - Allergènes en **gras souligné>**) :*

Maigre et gras de porc Noir de Bigorre AOP, maigre de cerf (23%), foie de porc, échalote, _____, ail, sel, persil, poivre, Armagnac (sel, arôme naturel de poivre, colorant : E150A), Madère (sel, arôme naturel de poivre, conservateur : E220 (_____)), sucre, piment d'Espelette (0,16%), muscade.

| | Présence | Traces |
|---------------|----------|--------|
| Arachide | | |
| Lait | | |
| Soja | | |
| Gluten | | |
| Oeuf | x | |
| Fruit à coque | | |
| Sésame | | |
| Crustacé | | |
| Poisson | | |
| Céleri | | |
| Moutarde | | |
| Sulfites | x | |
| Lupin | | |
| Mollusques | | |



| | |
|---------------------------|-----|
| Sans porc | Non |
| Sans sel ajouté | Non |
| Non étiqueté OGM | Non |
| Sans gluten | Non |
| Sans sucre ajouté | Non |
| Sans polyphosphate ajouté | Non |
| Sans alcool | Non |
| Sans huile de palme | Non |

| | |
|---------------------------|-------|
| Valeur énergétique (kJ) | 991,5 |
| Valeur calorique (kcal) | 238,4 |
| Matières grasses (g/100g) | 17 |
| Dont MG saturés (g/100g) | 6,4 |
| Glucides (g/100g) | 5,2 |
| Dont sucres (g/100g) | 1 |
| Fibres (g/100g) | 0,9 |
| Protéines (g/100g) | 15,7 |
| Sel (g/100g) | 1,48 |

| | |
|--|--------|
| % de matières premières animales dans le produit : | 87% |
| Origine de la viande | France |

| | |
|---|------|
| Durée DLC ou DLUO : | 1460 |
| Durée de conservation après ouverture : | 5 |

| | |
|-------------------|----------------------|
| Avant ouverture : | Température ambiante |
| Après ouverture : | + 0°C / + 6°C |

| |
|------------------|
| Cuit ; Stérilisé |
|------------------|

| |
|-----|
| Non |
|-----|

| |
|-----|
| 180 |
| / |

| |
|---------------------------|
| Verrine 180g (non profil) |
|---------------------------|

| | |
|-----------------------|---------------|
| Nb. de pièce | 1 |
| Poids brut (g) | 350 |
| Poids net (g) | 180 |
| EAN | 3760076455339 |
| Longueur (mm) | 85 |
| Largueur (mm) | 85 |
| Hauteur (mm) | 70 |
| Nb. unité. par couche | 96 |
| Nb. unité par palette | 1440 |

| | |
|-----------------------|------|
| Pce/UV | 12 |
| Poids brut (g) | 4800 |
| Poids net (g) | 2160 |
| EAN | |
| Longueur (mm) | 350 |
| Largueur (mm) | 260 |
| Hauteur (mm) | 85 |
| Nb. cond. par couche | 8 |
| Nb. cond. par palette | 120 |

| | |
|-----------------------|--------|
| Pce/UV | 1440 |
| Poids brut (g) | 556000 |
| Poids net (g) | 259200 |
| EAN | |
| Longueur (mm) | 1200 |
| Largueur (mm) | 800 |
| Hauteur (mm) | 1295 |
| Nb. cond. par couche | 1 |
| Nb. cond. par palette | 1 |

| | | |
|---------------------------|----------|----------|
| Rapport FT/FL : | | |
| Critères microbiologiques | | |
| Famille | m(ufc/g) | M(ufc/g) |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |