

## FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI

		<b>NEMROD</b> 27, rue du chemin vert – 75011 Paris Tél: 06 61 42 27 96 - Site: <a href="https://nemrod.co/">https://nemrod.co/</a>		n° Agrément sanitaire: FR 68.097.050 CE	
<b>Code Article</b>		<b>DESIGNATION PRODUIT</b>		<b>Gencod</b>	
<b>TERST100</b>		<b>TERRINE DE SANGLIER A LA TRUFFE D'ETE 100g</b>		3770012870065	
Dénomination légale		Terrine de Sanglier à la Truffe d'été - (bocal 100g, fermeture twist off)			
<i>Gibier du massif des Vosges chassé en région Grand Est</i>					
<b>LISTE DES INGREDIENTS</b>					
INGREDIENTS : Viande de sanglier 43%, gras de porc, foie de porc, vin rouge (SULFITES), ŒUF, brisures de truffes d'été (Tuber aestivum) 1,3%, sel, huile de tournesol, arômes naturel de truffe, poivre, muscade.					
<b>CONSEILS DE PREPARATION</b>					
A conserver à température ambiante à l'abri de la chaleur et de l'humidité. .					
<b>CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET ORGANOLEPTIQUES - AVANTAGES PRODUITS</b>					
Masse au hachage grossier, de viande de sanglier marinée au vin rouge, de gorge et foie de porc, avec inclusions de brisures de truffes d'été, aromatisé saveur truffe. En verrine.					
<b>DLC TOTALE (Jours)</b>		<b>DLC MINIMALE GARANTIE A LIVRAISON (Jours)</b>		<b>T° DE CONSERVATION</b>	
1095		730		T° ambiante	
<b>APRES OUVERTURE</b>					
Conserver au réfrigérateur et consommer sous 3 jours					
<b>ALLERGENES PRESENTS</b>			<b>SUSCEPTIBLE DE CONTENIR (présence dans l'atelier) :</b>		<b>ORIGINE DES MATIERES PREMIERES PRINCIPALES</b>
oeuf, sulfites			néant		Viandes origine France
<b>ETAT DU PRODUIT</b>			Conserve		
<b>NOMENCLATURE DOUANIERE</b>		<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES: conformance aux critères FCD référence:</b>		<b>CONFORMITE AU CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, fiche référence:</b>	
16029031		Conforme Test Stabilité V08-401		7.2.	
				<b>OGM (règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE).</b>	
				Sans ingrédients OGM	
				<b>IONISATION</b>	
				Sans ingrédients ayant subi un traitement ionisant, sans traitement ionisant.	
<b>VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - g /100 g</b>					
Energie (Kcal)		181		<b>Fréquence GEMRCN</b>	
Matières grasses		12,1		4/20	
Glucides		0,6			
Protéines		17,5			
<b>CONDITIONNEMENT - LOGISTIQUE</b>					
<b>UNITE DE VENTE: type et format ( L x l x H )</b>			<b>Ambiance</b>		<b>Poids net UVC (kg)</b>
BOCAL TO135ml + capsule or TO63 -H60xD65			/		0,100
					<b>Poids Brut UVC (kg)</b>
					0,220
<b>COLIS</b>		<b>Format ( L x l x H )</b>		<b>Nombre UVC/ Colis</b>	
Caisse américaine		c.auto 140 (29x20x14)		24	
				<b>Poids Net colis (kg)</b>	
				2,400	
				<b>Poids Brut colis (kg)</b>	
				5,420	
<b>PALETTE</b>		<b>colis/ couche</b>		<b>couche/ palette</b>	
Europ 800x1200		12		8	
				<b>Nombre Colis/ Palette</b>	
				96	
				<b>Poids Net Palette (kg)</b>	
				230	
				<b>Poids Brut Palette(kg)</b>	
				535	
<b>Unité de vente</b>		<b>C.barre / EAN poids variable</b>		<b>EAN13</b>	
PIECE POIDS FIXE		3770012870065		3770012870065	
				<b>EAN14</b>	
				/	
				<b>EAN Palette</b>	
				/	
<b>PROCESS</b>		Réception des matières premières, préparation de la melée, conditionnement, stérilisation.			