

	FICHE TECHNIQUE CLIENT TECHNICAL SHEET	Date de validation : 29/06/2023
	6100280105 - TERRINE DE CANARD AUX OLIVES Duck terrine with olives	Version :

1. INFORMATIONS GENERALES DU PRODUIT

GENERAL PRODUCT INFORMATION

Marque Brand	ROUGIE
EAN13	3161456100281
Estampille sanitaire Agreement number	FR 24 520 002 CE,
Nomenclature douanière Customs classification	16022010
Adresse service consommateur Customer service address	Euralis Gastronomie Avenue du Périgord 24200 Sarlat France

2. COMPOSITION ET ORIGINE

COMPOSITION AND ORIGIN

Dénomination légale Legal name	TERRINE DE CANARD AUX OLIVES Duck terrine with olives
Liste d'ingrédients List of ingredients	Aiguillette de canard 31%, gorge de porc, olive noire 11.6%, foie de canard maigre 6%, tomates mi-séchées (tomate mi-séchée, huile de colza, sel, ail, origan), oignons pré-frits (oignon, huile de tournesol), couenne de porc, échalote, gélatine de porc, sel, ail, poivre. Viande de canard Origine : France, Viande de porc Origine : France. Duck tenderloin 31%, pork neck, black olive 11.6%, lean duck liver 6%, semi-dried tomatoes (semi-dried tomatoes, rapeseed oil, salt, garlic, oregano), pre-fried onions (onion, sunflower oil), pork rind, shallot, pork gelatine, salt, garlic, pepper.
Origine Origin	CANARD : France DUCK : France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

PRODUCT DESCRIPTION

Conditionnement Packaging	Barquette Tray	Technique de conservation Conservation technique	SANS NONE
Type de poids (kg) Weight type (kg)	Fixe Fixed	Poids net moyen (kg) Average net weight (kg)	1.000
Poids net mini (kg) Minimum net weight (kg)		Poids net maxi (kg) Maximum net weight (kg)	
Autres mentions Other mentions			

	FICHE TECHNIQUE CLIENT TECHNICAL SHEET	Date de validation : 29/06/2023
	6100280105 - TERRINE DE CANARD AUX OLIVES Duck terrine with olives	Version :

4. **DUREE DE VIE ET CONSERVATION**
SHELF LIFE AND CONSERVATION

Traitement thermique Heat treatment	pasteurisé (mi-cuit), pasteurised (semi-cooked),
Température de conservation Storage temperature	0°C et +4°C 0°C and +4°C
Type de durée de vie Type of shelf life	DLC USE-BY DATE
Garantie client départ usine (jours) Minimum shelf life from date of shipment (days)	365

5. **CONSEILS D'UTILISATION**
USE ADVICE

Conseils d'utilisation/Mode d'emploi Use advice / Instructions for use	Sortir le produit du réfrigérateur 15 mn avant dégustation. Retirer l'opercule. Démouler le produit en écartant les bords de la barquette et en poussant sur le fond de l'emballage. Trancher à l'aide d'un couteau sans dent préalablement chauffé sous l'eau chaude ou d'une lyre. Remove the product from the refrigerator 15 minutes before tasting. Remove the lid. Unmold the product by spreading the edges of the tray and pushing on the bottom of the package. Slice with a toothless knife previously heated under hot water or a lyre.
Mentions de conservation complémentaires Additional conservation mention	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement. After opening, keep refrigerated and consume quickly.

6. **VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES**
ENERGY AND NUTRITIONAL VALUES

	Valeur/100g Value/100g
Energie (kJ)/ Energy (kJ)	1048 kJ
Energie (kcal) / Energy (kcal)	253 Kcal
Matières grasses / Fat	20.0 g
dont Acides gras saturés / Of which saturates	7.1 g
Glucides / Carbohydrate	1.7 g
dont Sucres / Of which sugars	1.2 g
Fibres alimentaires / Fibres	0.9 g
Protéines / Protein	16.0 g
Sel / Salt	1.10 g
Informations nutritionnelles pour 100g : Energie : 1048 kJ/253 kcal - Matières grasses 20.0 g dont Acides gras saturés 7.1 g - Glucides 1.7 g dont Sucres 1.2 g Protéines 16.0 g - Sel 1.10 g	

	FICHE TECHNIQUE CLIENT TECHNICAL SHEET	Date de validation : 29/06/2023
	6100280105 - TERRINE DE CANARD AUX OLIVES Duck terrine with olives	Version :

Nutritional details per 100g :

Energy : 1048 kj/253 kcal - Fat 20.0 g Of wich saturates 7.1 g - Carbohydrate 1.7 g Of wich sugars 1.2 g

Protein 16.0 g - Salt 1.10 g

	FICHE TECHNIQUE CLIENT TECHNICAL SHEET	Date de validation : 29/06/2023
	6100280105 - TERRINE DE CANARD AUX OLIVES Duck terrine with olives	Version :

7. **ETIQUETAGE : OGM – INGREDIENTS IONISES – ALLERGENES**

LABELING : GMO – No 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 Ionized ingredients	Absence d'ingrédient ionisé. No ionized ingredients		
Allergènes / Allergens	Présence Presence	Quantité Quantity (en ppm)	
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten Cereals containing gluten and cereals containing gluten based products	-		
Crustacés et produits à base de crustacés Crustaceans and crustaceans based products	-		
Œufs et produits à base d'œufs Eggs and eggs based products	-		
Poissons et produits à base de poissons Fish and fish based products	-		
Arachides et produits à base d'arachides Peanuts and peanuts based products	-		
Soja et produits à base de soja Soya and soya based products	-		
Lait, produits laitiers et dérivés Milk, dairy products and derivatives (including lactose and milk protein)	-		
Fruits à coque et produits dérivés Nuts and derivatives	-		
Céleri et produits à base de céleri Celery and celery based products	-		
Moutarde et produits à base de moutarde Mustard and mustard based products	-		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame Sesame seeds and sesame seeds based products	-		
Sulfites et dioxyde de soufre (À étiqueter si > 10 mg/kg ou > 10 mg/l exprimé en SO2) Sulphites and sulphur dioxide (To be labelled if 10 mg/kg or 10 mg/l in SO2)	-	0	
Lupin et produits à base de lupin Lupin and lupin based products	-		
Mollusques et produits à base de mollusques Molluscs and molluscs based products	-		
Peut contenir May Contain			

	FICHE TECHNIQUE CLIENT TECHNICAL SHEET	Date de validation : 29/06/2023
	6100280105 - TERRINE DE CANARD AUX OLIVES Duck terrine with olives	Version :

8. **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT FINI**
ORGANOLEPTIC FEATURES OF THE FINISHED PRODUCT

	CONFORME/CIBLE	NON CONFORME
Aspect	Farce charcutière persillée ponctuée de morceaux d'olives noires et de tomates. Présence possible de gelée.	Absence de légumes visibles. Culot de gelée de plus de 2 cm d'épaisseur.
Odeur	Charcutière réhaussée par les olives et les tomates.	Odeur anormale (piquante, fromage, rance...).
Couleur	Viande rosée / brun ponctuée de noir, de rouge foncé et de blanc. Gelée beige / marron translucide.	Viande grise.
Texture	Tranchable, moelleuse et fondante.	Intranchable.
Gout	Goût de viande de canard réhaussé par les olives et les tomates.	Goût anormal, trop ou pas assaisonné
Commentaires		

9. **CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUE** selon paquet hygiène, guides de bonnes pratiques, critères FCD
MICROBIOLOGICAL CRITERION : According to hygiene package, guide to good practice and FCD criterion.

CARACTERISTIQUES	TENEUR MAXIMALE	UNITE
Anaérobies sulfite-réducteurs 37°C	1	ufcbyg
Microorganisme aérobies 30°C	1000	ufcbyg

10. **CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**
PHYSICOCHEMICAL DETAILS

CARACTERISTIQUES	VALEUR REGLEMENTAIRE REGULATORY VALUE	UNITE
------------------	--	-------

	FICHE TECHNIQUE CLIENT TECHNICAL SHEET	Date de validation : 29/06/2023
	6100280105 - TERRINE DE CANARD AUX OLIVES Duck terrine with olives	Version :

11. **DONNEES LOGISTIQUES**

LOGISTICAL DATA

- UVC / UNIT :

Hauteur (cm) Height (cm)	7.5	Largeur (cm) Lenght (cm)	24.4
Profondeur (cm) Depth (cm)	9.5	Poids net (kg) Net weight (kg)	1
Poids brut (kg) Gross weight (kg)	1.045	Vendu dans un PAV Sold in a "ready to sell"	Non
Si oui Nb UC/PAV		Si oui Nb PAV/C	

- COLISAGE / PACKAGING :

PCB Units per case	5	DUN 14	13161456100288
Tare carton vide Case tare (kg)	0.264	Complément tare Tare complement	
Poids net (kg) Net weight (kg)	5	Poids brut (kg) Gross weight (kg)	5.489
Hauteur (cm) Height (cm)	8.7	Largeur (cm) Lenght (cm)	30
Profondeur (cm) Depth (cm)	40		

- PALETISATION / PALETTISING :

Nb de cartons/palette Cases per pallet	136	Nb couche/palette Layers per pallet	17
Nb uvc/palette Units per pallet	680	Poids net (kg) Net weight (kg)	680
Poids brut (kg) Gross weight (kg)	771.504	Largeur (cm) Lenght (cm)	80
Profondeur (cm) Depth (cm)	120	Hauteur (cm) Height (cm)	163
		Tare palette Pallet tare (kg)	25