



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

## BARQ DE 8 SAUCISSES DE CANARD ENVIRON 140G SOUS ATMOSPHERE LE GAULOIS PROFESSIONNEL



Denomination legale	<b>Saucisse au Canard</b>
Code article	12529
Ean 13	3571320125294
Gencod symbolisé	0276362
Gencod poids	2976362
Code douanier	16010099
Marque	LE GAULOIS PROFESSIONNEL
Conditionnement	BARQUETTE/SUPPORT SOUS ATMOSPHERE
N° Homologation	

DLC / DDM (départ usine)	10 jours
Conservation	A conserver entre 0°C et +4°C
Calibre	140 g
Tare	34 g
Composté	Oui
Poids moyen	1120 g
Colisage	2, 4



Ingrédients	Viande de canard (origine France) : 41%, viande de dinde (origine France), gras de porc, conservateur : E326, sel, fécule de pomme de terre, acidifiant : E262, épices, antioxydant : E300, arômes naturels, poivre, boyau de porc. Traces éventuelles de : LAIT, OEUFs, SOJA.
-------------	---

Origine biologique	Origine				Pays de transformation
	Né	Elevé	Abattu	Pays de Provenance	
Canard	France			France	France



Valeurs Nutritionnelles (moyenne pour 100g)	Valeur énergétique		Matières grasses	Dont acides gras saturés	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires	Protéines (en g)	Sel (en g)
	KJ	Kcal	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Saucisse au Canard	983	237	19	6.9	1.5	0.5	0.5	16	1.74

Données GEMRCN		Maternelle	Elémentaire	Ado/Adulte		Personnes âgées		Milieu carcéral
				Min	Max	Base 20 déjeuners	Base 28 Diners	
	Grammage de la portion proposée (g) PLAT	50	100	100	150	100	100	150
	Fréquence d'utilisation PLAT	3/20 maximum A limiter	3/20 maximum A limiter	3/20 maximum A limiter	4/20 maximum A limiter	2/20 maximum A limiter	8/28 maximum A limiter	12/56 maximum A limiter

Allergènes présents, selon R1169/2011	Aucun allergène
OGM	Selon règlement 1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/03 : Produit Conventionnel.
Ionisation	Aucun ingrédient ionisé dans cette recette

Critères Microbiologiques	Selon règlement européen CE n° 2073/2005 du 15/11/2015 complété par les normes internes.	A J0	
		A DLC	

Mise à jour du : 10/02/2022 10:06

LDC AQUITAINE - Les abattoirs 33430 Bazas  
[www.legauloisprofessionnel.fr](http://www.legauloisprofessionnel.fr)  
 Tél : 05.56.65.09.00



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

## BARQ DE 8 SAUCISSES DE CANARD ENVIRON 140G SOUS ATMOSPHERE LE GAULOIS PROFESSIONNEL



Denomination legale	Saucisse au Canard
Code article	12529
Ean 13	3571320125294
Gencod symbolisé	0276362
Gencod poids	2976362
Code douanier	16010099
Marque	LE GAULOIS PROFESSIONNEL
Conditionnement	BARQUETTE/SUPPORT SOUS ATMOSPHERE
N° Homologation	

DLC / DDM (départ usine)	10 jours
Conservation	A conserver entre 0°C et +4°C
Calibre	140 g
Tare	34 g
Composté	Oui
Poids moyen	1120 g
Colisage	2, 4



Sites de production associés	Numero d'agrement	Certification
	FR 41.238.001 CE	IFS

PCB 1	GTIN Unité Livraison	Nbre UC dans Unité Livraison	Nbre Unité Livraison	Nbre Couche	Poids Brut (kg)	Poids Net (kg)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
CARTON	93571321125296	2			2.308	2.240			
COUCHE		2	1		2.308	2.240	800	1200	
PALETTE	93571321252916	2	1	1	27.308	2.240	800	1200	

PCB 2	GTIN Unité Livraison	Nbre UC dans Unité Livraison	Nbre Unité Livraison	Nbre Couche	Poids Brut (kg)	Poids Net (kg)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
CARTON	93571322125295	4			4.616	4.480			
COUCHE		4	1		4.616	4.480	800	1200	
PALETTE	93571321252923	4	1	1	29.616	4.480	800	1200	

## Conseils de préparation

A consommer cuit à coeur



A la poêle : 15-20 minutes en les tournant régulièrement

Au barbecue : 20-25 minutes en les tournant régulièrement

Argumentaire  
Consommateur

Le Gaulois Professionnel vous propose une saucisse de volaille au canard généreuse de qualité bouchère. Un bon goût de canard qui ravira les amateurs de saucisses traditionnelles. Volaille née, élevée et préparée en France.

Mise à jour du : 10/02/2022 10:06

LDC AQUITAINE - Les abattoirs 33430 Bazas  
www.legauloisprofessionnel.fr  
Tél : 05.56.65.09.00