

### 1- Description du produit

- ✓ **Dénomination légale de vente :**  
CONFIT DE CANARD IGP SO
- ✓ **Origine :** FRANCE-SO
- ✓ **Appellation d'origine ou Label :** \* IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest
- ✓ **Type de conditionnement UVC :**
- ✓ **Marque :** JEAN DE FRANCE
- ✓ **Code export :**

### 2- Composition – Ingrédients - Catégorie

CONFIT DE CANARD IGP SO

### 3- Critères qualité

- ✓ **Critères microbiologiques :** Selon critères FCD
- ✓ **Critères physico-chimiques :** Pour les conserves : décision n°39 d'octobre 1997 CTCPA
- ✓ **Critères organoleptiques et visuels :** Contrôles internes
- ✓ **DLC garantie (j):**
- ✓ **DLC/DDM :** 0 M / 1095 J
  - Pour les produits frais : A consommer avant la DLC
  - Pour les produits surgelés : A consommer de préférence avant la DDM
  - Pour les conserves : A consommer de préférence avant la DDM
- ✓ **Conservation avant ouverture :**
  - Pour les produits frais : entre 0 et +4°C
  - Pour les produits surgelés : A -18°C
  - Pour les conserves : A température ambiante, à l'abri de la lumière
- ✓ **Conseil de préparation :**
  - Pour les produits frais : A consommer cuit à cœur
  - Pour les produits surgelés : Ne jamais recongeler un produit décongelé. A consommer cuit à cœur
  - Pour les blocs de foie gras et les conserves de foie gras: A mettre au réfrigérateur la veille. A consommer en l'état
  - Pour les produits mi-cuits et en conserve : Voir sur l'emballage
- ✓ **Conseil après ouverture :**
  - A conserver entre 0 et +4°C et à consommer rapidement après ouverture
- ✓ **Marquage N° de lot et DLC/DDM :** Sur l'emballage
- ✓ **Estampille :** Présente sur le produit

### 4- Déclarations

- ✓ **OGM :** Le produit ne contient pas d'OGM à déclarer, tels que définis par les règlements CE N°1829/2003 et N°1830/2003 du 22 septembre 2003, entrés en application le 18 avril 2004.
- ✓ **Allergènes :** Le produit ne contient pas d'allergènes reportés dans la directive 2003/89/CEE du parlement européen et du conseil, relative à l'étiquetage, publiée le 25/11/03.

✓ **Ionisation** : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

**5- Valeurs nutritionnelles moyennes**

--	--

Valeurs nutritionnelles présentes sur l'emballage pour la totalité des produits sauf pour les produits bruts car cette information n'est pas obligatoire selon l'INCO

A titre indicatif voici les valeurs pour 100g pour des produits de découpes de canard (Cf CIQUAL)

Valeurs nutri Produits	Energie Kj	Energie Kcal	Matières grasses g	Dont Acides gras saturés g	Glucides g	Dont Sucres g	Protéines g	Sel g
Magret	1380	330	30.0	11.0	0.5	0.0	17.0	0.10
Aiguillettes	411	99	1.0	0.0	0.0	0.0	22.0	0.21
Cœur	753	181	13.0	0.7	0.0	0.0	16.0	0.10
Filet	790	190	13.0	4.0	0.5	0.0	18.0	0.20
Cuisse/manchon	433	103	3.0	1.0	0.5	0.0	19.0	0.26
Foie gras cru	2470	600	63.0	28.0	1.4	1.1	6.0	0.52

**6- Conditionnement**

Poids*	3.8 Kg
Tare	
Dimensions	mm x mm x mm
EAN13	3700468437277
EAN 7	

\* : Attention, si le produit est en poids variable alors le poids est seulement indicatif.

**7- Valeurs Logistiques**

VL	Dimensions unité (mm)	PCB	Nb d'unités / palette	Nb de couches	Tare	Poids net (kg)	GTIN 14
01		1				3.8	03700468437277
03		3				11.4	13700468437274