

### 1. Coordonnées du fournisseur (& Fabricant)

Nom de l'entreprise  
Adresse  
N° de téléphone  
N° de fax  
Adresse e-mail

**Charles CHRIST**  
Société Christ-BP4-72160 CONNERRE  
02.43.89.16.16  
02.43.89.08.89  
[charles-christ@christ.fr](mailto:charles-christ@christ.fr)

Le fournisseur est-il également le fabricant : ☒ oui ☐ NON  
Si non, veuillez indiquer, dans le tableau ci-dessous, les coordonnées du fabricant.

Nom de l'entreprise  
Adresse  
N° de téléphone  
N° de fax  
Adresse e-mail

### 2. Certification

☒ IFS v6 ☐ BRC v6 ☐ BIO ☐ CQ

### 3. Identification du produit

Marque

**Charles CHRIST**  
**Food Service**

N° Article- Reitzel- Christ:

MNP 0200640001

Dénomination Légale du produit:

**Cassoulet**

Visuel



### 4. Etiquetage

#### Listes des ingrédients

**\*Sauce cuisinée :** eau, concentré de tomate, amidon modifié de pomme de terre, sel, saindoux, arômes (dont gluten) **\* Haricots blancs blanchis 36% \* Charcuterie 14,5% :** 20 saucisses et 10 rondelles de saucisson (viande, eau, maigre de tête et gras de porc, plasma de porc, conservateur : sel nitrité, stabilisant : polyphosphates, antioxydant : ascorbate de sodium, épices et aromates, arômes (dont gluten et lait)  
**\* Poitrine de porc 11% :** 10 morceaux (conservateur : sel nitrité).

Poids net total:  
Volume récipient:

4200 g  
4250 ml

Estampille sanitaire:  
Code emballleur:

FR 72. 090. 003 CE  
EMB 72 090 F

Gencod:

3 0 2 2 8 2 5 5 1 0 1 1 0

#### Valeurs Energétiques et Nutritionnelles, moyennes pour 100 g:

Energie	450 kJ / 108 kcal		
Matière grasse	4,6 g	dont acides gras saturés	1,7 g
Glucides	7,5 g	dont sucres	1,5 g
Fibres alimentaires	2,9 g		
Protéines	7,6 g		
Sel	0,96 g		

5. Composition

Ingrédients	Poids cible produit fini	% à la mise en œuvre	Provenance
Garniture	900 g	14,50%	charcuterie fabriquée dans nos ateliers, à partir de <b>viande origine France</b>
20 saucisses	500 g		
10 rondelles de saucisson	100 g		
10 morceaux de viande	300 g		
Légumes : Haricots blancs	2000 g	36,0%	UE / non UE
Sauce cuisinée	1200 g	38,5%	UE / non UE

6. Allergènes

Allergènes	Oui	Non	Traces	Dans quel(s) ingrédient(s)?
Céréales contenant du gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Arôme
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Oeufs et produits à base d'oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lait et produits à base de lait	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Arôme
Fruits à coques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Céleris et produits à base de céleris	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Graines de sésames	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anhydride sulfureux et sulfites (> à 10 ppm)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupins et produits à base de lupins	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mollusques et produit à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

7. Conservation

DLUO :

4 ans

Marquage :

JJ/MM/AA

Emplacement

Sur le couvercle

Avant ouverture

A conserver à température ambiante, à l'abri de l'humidité

Après ouverture

A conserver au réfrigérateur dans un emballage hermétique, fermé et consommer sous 48 h

8. Garanties

Ionisation	Absence de matières premières ionisées. Produit fini non ionisé
OGM	Absence de matières premières OGM

9. Logistique

Nombre d'uvc / pack	3
Nombre de pack / rang	11
Nombre de rang / palette	5
Nombre d'uvc / palette	165