

Choucroute cuisinée à la graisse de canard seau 10 kg

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
--	--

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:	RHF010553002
Dénomination Légale du produit:	Choucroute cuisinée à la graisse de canard
Visuel	

4. Etiquetage

Listes des ingrédients

***Choucroute** (chou, sel) *** Jus cuisiné** : eau, sel, vin blanc (dont sulfites), exhausteur de goût : glutamate monosodique, arômes, antioxydant : ascorbate de sodium *** Graisse de canard 3%**

Poids net total: **10 kg**

Estampille sanitaire: **FR 72. 090. 003 CE**

Volume récipient: **10,8 L**

Code emballer: **EMB 72 090 F**

Gencod: **3 0 2 2 8 2 0 0 0 6 2 7 4**

Valeurs Energétiques et Nutritionnelles, moyennes pour 100 g:

Energie	289 kj / 70 kcal		
Matières grasses	6,0 g	dont acides gras saturés	2,5 g
Glucides	1,5 g	dont sucres	0,8 g
Fibres alimentaires	2,0 g		
Protéines	1,0 g		
Sel	1,1 g		

5. Composition

Ingrédients	Poids cible produit fini	% à la mise en œuvre	Provenance
Choucroute	9000 g	90%	France
Sauce cuisinée	1000 g	10%	

6. Allergènes

Allergènes	Oui	Non	Traces	Dans quel(s) ingrédient(s)?
Céréales contenant du gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vin blanc
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 mois

Marquage :

JJ/MM/AA

Emplacement

Sur le couvercle

Avant ouverture

A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et la lumière

Après ouverture

A conserver au réfrigérateur 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 de seau / pack	13
Nombre de rang / palette	4
Nombre de seau / palette	52