



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

PRODUIT

CARCASSE DE POULET JAUNE Vrac - Frais

- Résultat de la découpe sur obus de carcasses de poulet après retrait des morceaux
- Alimentation : 100% de végétaux, minéraux et vitamines
- Origine : France
- Abattus à environ 44 jours
- Classe A
- Absence d'ionisation
- Absence d'étiquetage OGM, conformément à la réglementation
- Ne contenant pas d'allergène majeur reconnu
- Produit conforme à la réglementation
- Produit devant être cuit à cœur avant consommation

CONDITIONNEMENT

10 Kg de carcasses de poulets nus, conditionnés dans un sac plastique bleu PEMD
Carton 600x400x140 mm
4 cartons par couche et 12 couches par palette.

CONSERVATION

Entre 0 et 4°C

ÉTIQUETAGE PRODUIT

Numéro d'agrément sanitaire : FR 29 024 011 CE ou FR 49 332 001 CE et numéro de lot

ÉTIQUETAGE COLIS

Numéro d'agrément sanitaire et numéro de lot
Dénomination produit
Poids net
DLC départ
Client
Température de conservation
Origine

CRITÈRES QUALITE

Microbiologie : Conforme au Règlement Européen 2073/2005 CE
Toute autre information disponible dans les ateliers de fabrication.

LIEU D'EXPÉDITION

**Produits frais : SAS ROBIN – Carhaix (29)
SAS SIALE – La Séguinière (49)**

VALIDATION

Date : 02/09/2021

Validé par :
Valérie Le Guen

Sans commentaire du client à compter de 7 jours après expédition, cette fiche technique est considérée comme validée

Saint Sébastien – CS 10020 – 29870 Lannilis – France – Tel: +33 (0)298 040 105 – Fax +33 (0)298 040 749

www.savel.fr