

**FEYEL-ARTZNER**

Foie Gras d'Alsace depuis 1803

**PRODUKTBESCHREIBUNG**

PRODUKTREFERENZ	PRODUKT BEZEICHNUNG
176495	<b>Ganze Entenleber</b>

**PRODUKTEIGENSCHAFTEN - BARCODE - EAN**

NETTOGEWICHT (kg)	<b>0,150</b>	LÄNGE (cm)	<b>10</b>	EAN-13	<b>3018251764104</b>
BRUTTOGEWICHT (kg)	<b>0,298</b>	BREITE (cm)	<b>9</b>	GEWICHTS-EAN	-
Abrechnungseinheit (P:Stück/Kg)	<b>P</b>	HÖHE (cm)	<b>9</b>	EAN-14	<b>#N/A</b>

**KARTONEIGENSCHAFTEN**

KARTONREF.	<b>100840</b>	LÄNGE (cm)	<b>32,0</b>
VERPACKUNG	<b>6</b>	BREITE (cm)	<b>22,5</b>
TARAGEWICHT (kg)	<b>0,260</b>	HÖHE (cm)	<b>11,5</b>

**PALETTENEIGENSCHAFTEN \*\***

\*\* (Größe und Gewicht der Palette nicht enthalten)

LÄNGE (cm)	<b>120</b>	KARTONANZAHL PRO LAGE	<b>12</b>	VKE / PALETTE	<b>936</b>
BREITE (cm)	<b>80</b>	LAGEANZAHL PRO PALETTE	<b>13</b>	KARTON BRUTTOGEWICHT (kg)	<b>2,048</b>
HÖHE (cm)	<b>166</b>	KARTONANZAHL PRO PALETTE	<b>156</b>	PALETTEN BRUTTOGEWICHT (kg)	<b>349</b>

PALETTEN EAN	<b>#N/A</b>
--------------	-------------

**ALLGEMEINE DATEN**

In Frankreich hergestellt / EC-Nummer: FR 67-447-005 CE

ZUTATEN	LAGERUNGSHINWEIS	GVO - IONISIERUNG
Entenleber, Kochsalz, Zucker, Gewürze, Antioxidationsmittel : Natriumascorbat, Konservierungsstoff : Natriumnitrit	Min. 0 C° / Max. 4 C°	Produkt ohne GVO und befreit von ionisierten bestrahlten Zutaten oder jede ionisierende Bestrahlung
ALLERGENE	HALTBARKEIT (TAGE)	VERPACKUNG
Keine	<b>360</b>	BOCAL EXCELLENS 195

**KRITERIEN FÜR DIE EINHALTUNG DER VORSCHRIFTEN FÜR DIE LEBENSMITTELSICHERHEIT**

BAKTERIOLOGISCHE	PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE	DURCHSCHNITTLICHER NÄHRWERT PRO 100G
Produkt in Übereinstimmung mit der geänderten Verordnung (EU) Nr 2073/2005	Produkt in Übereinstimmung mit den französischen und europäischen Vorschriften	Energie 1993 KJ / 483 Kcal, Fett 49g davon gesättigte Fettsäuren 19g, Kohlenhydrate 2,7g davon Zucker 2,3g, Eiweiß 8,0g, Salz 1,1g

**VERKOSTUNGSVORSCHLAG****ZOLLTARIFNUMMER**

16022010