

Fiche technique de produit fini Finished Product Technical Datasheet

MARQUE, NOM:

BRAND, NAME:

Description du produit Product Description	Caractéristiques physico-chimiques Physico-Chemical Characteristics Gras Fat (%) Humidité Moisture (%) pH Sel Salt (%)	Ingrédients Ingredients
Code de produit Product code CUP UPC UCC SCC Pays de fabrication Country of manufacture	Caractéristiques microbiologiques Microbiological Characteristics E. coli (CFU/g) ≤100 S. aureus (CFU/g) Listeria monocytogenes ND / 125g Salmonelle Salmonella ND / 125g	
Description de l'emballage Packaging Description		
Usine de fabrication Manufacturing Plant	Durée de vie Shelf Life	

Dimensions de l'unité Unit Dimensions Longueur Length (cm) Hauteur Height (cm) Profondeur Width (cm) Dimensions de caisse Case Dimensions Longueur Length (cm) Hauteur Height (cm) Profondeur Width (cm) Configuration de palette Pallet Configuration Caisse par rangée Case per layer Nb de rangée Nb of layer Nb de caisse Nb of case			Conditions de transport et d'entreposage Transportation and Storage Conditions		
Information nutritionnelle par portion Nutrition Information per Serving			Code de péremption ou production Expiry or Production Code		
Information nutritionnelle non arrondie par 100g Unrounded Nutritional Information per 100g					
Certifications du produit Product certifications			Gestion documentaire Documentation Management Date de révision (MM/JJ/AA) Revision Date (MM/DD/YY) Date de création (MM/JJ/AA) Creation Date (MM/DD/YY) Ce document demeure valide pour une période de 3 ans à moins que des changements majeurs soient nécessaires. This document remains valid for a period of 3 years unless major changes are required.		