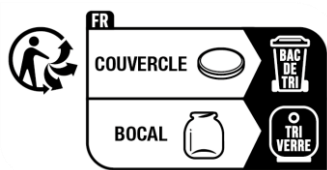


	FNREGISTREMENT		ENR 113 a
	Conserverie Gratien 215 chemin de Bideren - 64390 SAUVETERRE DE BEARN Tél : 05 59 38 59 41 / Fax : 05 59 38 55 14 / Email : contact@gratien.fr		

Dénomination légale	Tripes à la basquaise au piment d'Espelette											
Ingrédients	Tripes de boeuf 35%, couenne de porc, bouillon de couenne de porc, carottes, oignons, vin blanc sec AOC Jurançon, talon de jambon de Bayonne IGP (jambon frais origine France, sel de Salies-de-Béarn, sucre, dextrose, conservateur : nitrate de potassium, arômes naturels), concentré de tomates, sucre, sel, poivre, thym, piment d'Espelette AOP en poudre 0,05%, ail.											
Allergènes	Présence volontaire : absence conformément au règlement INCO. Présence fortuite : absence.											
Origine viande	France	DDM	4 ans									
OGM	Absence	Ionisation	Absence									
Identification du produit sur l'emballage	<table border="0"> <tr> <td style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">FR</td> <td>Dénomination produit</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">64.513.006</td> <td>N° de lot</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px;">CE</td> <td>DDM</td> </tr> </table>			FR	Dénomination produit	64.513.006	N° de lot	CE	DDM			
FR	Dénomination produit											
64.513.006	N° de lot											
CE	DDM											
Conseils de conservation	A consommer de préférence avant la date indiquée sur le couvercle. A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité avant ouverture. Après ouverture, à conserver au frais et à consommer rapidement.											
Conseils de préparation	Ouvrir le bocal et verser le contenu dans une casserole pour faire mijoter environ 15 à 20 minutes à feu doux. Ce produit peut s'accompagner de pommes de terre vapeur, pâtes...											
Consignes de tri												
Informations de conditionnement	Conditionnement	360g	750g									
	Types de contenant	Bocal verre + capsule métallique	Bocal verre + capsule métallique									
	Ouverture facile	Non	Non									
	Diamètres (mm)	82	100									
	Hauteurs (mm)	100,3	137,2									
	Poids net (kg)	0,360	0,750									
	Poids brut (kg)	0,584	1,160									
	Nombre de produits colisés	8	6									
	Sous film plastique	Oui	Oui									
	Dimensions pack (mm) (L x l x h)	328 x 164 x 100,3	300 x 200 x 137,2									
	Poids du pack (kg)	4,67	6,96									
	Nombre de colis par rangées	14	13									
	Nombre de rangs par palette	10	6									
	Nombre de colis par palette	140	78									
Nombre d'unités par palette	1120	468										
Poids de la palette (kg)	654,08	542,88										
Valeurs nutritionnelles moyenne (pour 100g)	<table border="0"> <tr> <td>Energie : 96kcal, 401kJ</td> <td>Matières grasses : 3,8g</td> <td>dont AG saturés : 1,3g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Glucides : 3,3g</td> <td>dont sucres : 2,8g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Protéines : 11g</td> <td>Sel : 1,1g</td> </tr> </table>			Energie : 96kcal, 401kJ	Matières grasses : 3,8g	dont AG saturés : 1,3g		Glucides : 3,3g	dont sucres : 2,8g		Protéines : 11g	Sel : 1,1g
Energie : 96kcal, 401kJ	Matières grasses : 3,8g	dont AG saturés : 1,3g										
	Glucides : 3,3g	dont sucres : 2,8g										
	Protéines : 11g	Sel : 1,1g										
Critères microbiologiques	Produit conforme à l'arrêté d'octobre 1997 relatif au contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés (norme AFNOR NF V 08-408)											

