



BOURGOGNE escargots

Z.I Excellence 2000 - 21800 Chevigny Saint-Sauveur - Tél : 03 80 71 06 66 - Fax : 03 80 71 06 67
contact@bourgogne-escargots.fr - www.bourgogne-escargots.fr

Escargots de Bourgogne *Helix pomatia* linné préparés à la bourguignonne congelés



◆ Description du produit

Ingrédients : Chairs d'escargots de Bourgogne (*Helix pomatia* linné) (**MOLLUSQUE**) (origine UE et non-UE) cuites dans un court-bouillon naturel (eau, sel, plantes aromatiques, oignon, carotte, ail, épices) 50%, beurre (**LAIT**) 41,6%, ail, persil, échalote, sel, poivre.
Réencoquillés en coquilles *H. pomatia* ou *H. lucorum*.

Date de Durabilité Minimale : 18 mois

Condition de stockage : Conservation à -18°C. A consommer jusqu'à 48h après décongélation.
Ne pas recongeler un produit décongelé.

Process de fabrication : Cuisson des chairs dans un court-bouillon salé, égouttage, calibrage, encoquillage, beurrage, congélation, conditionnement

Origine du produit fini : Transformé en France

FR
21.171.001
CE

◆ Qualité du produit

L'entreprise est certifiée **FSSC 22 000**. Une étude HACCP prenant en compte les risques microbiologiques, chimiques, physiques, allergènes et radiologiques a été réalisée sur le produit et est mise à jour tous les ans.

Critères microbiologiques :

Paramètres	Critères selon le règlement (CE) N° 2073/2005 modifié et critères internes
<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase + Staphylocoques coagulase + <i>Salmonella spp</i>	≤ 1 ufc/g ≤ 100 ufc/g Absence dans 25g

Danger chimique : Conforme aux règlements (UE) N° 2023/915 et (CE) N° 396/2005 modifiés

Déclaration nutritionnelle pour 100 g :

		% des apports de référence*
Energie	1423 kJ / 345 kcal	17%
Matières grasses	33 g	47%
- Dont acides gras saturés	24 g	120%
Glucides	1,4 g	0,5%
- Dont sucres	1,3 g	1,4%
Fibres alimentaires	1,1 g	/
Protéines	9,3 g	19%
Sel	1,4 g	23%

*Apports de référence pour un adulte type (8400 kJ/2000 kcal)

Informations étiquetages :

Allergènes : Selon la liste des allergènes de l'annexe II du règlement (UE) N° 1169/2011 du 25 octobre 2011, ce produit contient les allergènes suivants : **mollusques et produits à base de mollusques, lait et produits à base de lait.**

OGM : Absence d'ingrédients issus d'OGM (règlements (CE) N° 1829/2003 et (CE) N° 1830/2003 du 22 septembre 2003 non applicables à nos produits).

Nanomatériaux : Absence de nanomatériaux

Ionisation : Matières premières et produits finis non traités par ionisation

Conseil de préparation : Enlever l'emballage protecteur et placer les escargots dans un plat adapté. Mettre les escargots dans un four préchauffé à 150°C et laisser cuire 8 à 10 minutes. Les sortir dès que le beurre commence à frémir.

Ne pas mettre au micro-ondes.

◆ **Calibres et conditionnements disponibles**

CODE ARTICLE	ARTICLE ESCARGOTS DE BOURGOGNE PREPARES ET SURGELES	GENCOD CNUF 336 548	NB D'UNITE / CARTON	POIDS NET CONSOMMABLE
111418	EXTRA GROS	00 00 825	4	624 g 595 g
	SAC DE 48			
111420	TRES GROS	00 00 832	3	999 g 940 g
	SAC DE 96			
111428	SAC DE 48	00 00 443	7	500 g 470 g
111423	ASSIETTE DE 12	00 00 252	20	125 g 118 g
111424	CARTON VRAC 30 DOUZAINES	00 00 313	/	3744 g 3528 g
111438	BELLE GROSSEUR	00 00 887	9	356 g
	SAC DE 48			
111433	ASSIETTE DE 12	00 00 269	20	89 g
111434	CARTON VRAC 40 DOUZAINES	00 00 320	/	3552 g
111448	MOYEN	00 00 894	10	269 g
	SAC DE 48			
211448	BOURRICHE 36	00 00 856	8	202 g
111443	ASSIETTE DE 12	00 00 276	20	68 g
111444	CARTON VRAC 50 DOUZAINES	00 00 337	/	3360 g

Réf : FPF/014a
Date : 19/06/2025 ; Version 14

Fiche produit fini

Vérifié par : L. Quenardel