

FICHE TECHNIQUE PRODUIT		CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Cuisses de pintade confites x6, surgelées		<b>798</b>	21/07/2022	2

JR201012.01

<b>CARACTERISTIQUES PRODUIT</b>	<b>DESCRIPTIF PRODUIT :</b> Cuisses de pintades confites à la graisse de canard et de poulet conditionnées en sachet sous vide x6, surgelé			
	<b>PROCEDE DE FABRICATION :</b> Salage - Maturation - Cuisson dans la graisse de poulet - Conditionnement sous-vide + ajout de graisse de canard - Pasteurisation - Refroidissement - Etiquetage / Colisage - Stockage			
	DLC/DDM	UTILISATION APRES OUVERTURE	T ° C CONSERVATION	POIDS
18 mois	/	<input type="checkbox"/> FRAIS (0°C / +4°C) <input checked="" type="checkbox"/> SURGELE (-18°C)	<input type="checkbox"/> FIXE PIECE <input type="checkbox"/> FIXE COLIS <input checked="" type="checkbox"/> VARIABLE	
				<b>GENCOD</b> 3477000017937

<b>LISTE DES INGREDIENTS</b>	<b>ORIGINES</b>	
	<b>VIANDE :</b>	France
	Cuisse de pintade confite dans la graisse de canard et de poulet, surgelée : Cuisse de pintade (origine : France) 88,8%, graisse de canard 10%, sel, poivre, graisse de poulet. Traces possibles : gluten	
Logo origine : VBF / VPF / VF		non

DONNEES LOGISTIQUES					
Type	UVC	Type	colis	Type	Palette
	sachet sous-vide x6 pièces		Plateau trottoir		Europe
Dimensions extérieures		Dimensions extérieures		Cartons/couche	8
Longueur (mm)	240	Longueur (mm)	400	Nb couches	12
Largeur (mm)	210	Largeur (mm)	300	Hauteur d'une couche (mm)	136
Hauteur (mm)	+/-65	Hauteur (mm)	136	Total colis	96
Poids net (g)	1,100	Nb UVC/carton	4	Total UV	384
Poids brut (g)	1,122	Poids net (kg)	4,400	Poids net palette (kg)	422,4
<b>Tare (g)</b>		Poids brut (kg)	4,677	Hauteur palette (m)	1,782
Sachet : 22g		Tare du colis (kg)	0,189		
		Couvercle (Oui / Non)	non		

<b>CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE</b>	PREPARATION	DECONDITIONNEMENT	ASSAISONNEMENT	AJOUT DE MATIERE	
	Départ surgelé				
	Décongélation préalable conseillée*	OUI			
	REMISE EN ŒUVRE	T ° C ou Thermostat	MODE**	TEMPS	PUISSANCE
	Bain-marie	°C			
	Four ventilé "ménager"	Th° : 6/7		15mn	
	Four à convection ou mixte (1) professionnel	180°C		12mn	
	Micro-onde ménager (Puissance 750-900W)			4mn	750Watts
	Micro-onde professionnel (Puissance 1000-1800W)				Watts
	Plancha, plaque à snacker, poêle, grill				
Autre : (ex) salamandre, "TurboChef", friteuse.					
Suggestions : Au four, mettre la volaille dans un plat avec un peu d'eau , préchauffer le four et enfourner pour 15mn. Accompagner d'un bon gratin de légumes, ou de pomme de terre Sarladaise , ou encore d'une poêlée de cèpes.					

\* Toute décongélation est préconisée en chambre froide positive, produit emballé ou couvert, identifié et daté du jour de mise en décongélation.

\*\* MODE: est considéré comme MODE le type de procédé de transfert de chaleur comme la vapeur, Air chaud + vapeur, vapeur haute pression, pleine puissance ou séquentiel pour les micro-ondes.

(1) Four à convection forcée (ventilé/chaleur tournante) combiné Air + Vapeur

AGREMENT SANITAIRE	HVIA ( Armées )	IFS 
FR 85.215.003 CE	OUI	

FICHE TECHNIQUE PRODUIT	CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Cuisses de pintade confites x6, surgelées	798	21/07/2022	2

ALLERGENES		Présence volontaire dans les matières premières mises en œuvre		Risques de présences fortuites
		OUI	NON	
	Arachide et dérivés		x	
	Céleri et dérivés		x	
	Céréales contenant gluten et dérivés		x	x
	Crustacés et dérivés		x	
	Fruits à coque et dérivés		x	
	Graine sésame et dérivés		x	
	Lait et dérivés dont lactose		x	
	Lupin et dérivés		x	
	Mollusques et dérivés		x	
	Moutarde et dérivés		x	
	Œufs et dérivés		x	
	Poissons et dérivés		x	
	Soja et dérivés		x	
	Sulfites et dérivés >10ppm		x	

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	Flore totale	Entéro bactéries	e. coli	Staphylocoques coagulase +	Clostridium perfringens	Pseudomonas	Bacillus ceréus
	m=10000 ufc/g	/	/	/	m = 10 ufc/g	/	m = 100 ufc/g
	Campylobacter	Salmonelle	Listéria monocytogenes				
	/	/	/				

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES	HPD (Humidité Produit Dégraissé)	HPDA (Humidité Produit Dégraissé et Désamidonné)	SST (Sucres Solubles Totaux)	P2O5 ajoutés (Phosphates Ajoutés)
	≤74%	/	≤0,5%	/

EXIGENCES	CONTIENT OU ISSU D'OGM	PRODUIT OU PRESENCE D'INGREDIENTS IONISES
	NON	NON

DONNEES NUTRITIONNELLES	Poids net (g)	1100	Nb portions	6	Recommandations GEMRCN / Allégations	
	Valeurs moyennes pour	100 g	1 portion de	Apports de la portion (% des AR*)		
			g			
	Energie	kJ	1015			
		kcal	244			
	Matières Grasses (g)		18			
	dont acides gras saturés (g)		5,9			
	Glucides (g)		<0,5			
	dont sucres (g)		<0,5			
	Fibres alimentaires (g)					/
Protéines (g)		20				
Sel (g)		1,5				
* Apports de référence pour un adulte-type (84000 kJ/2000 kcal)						
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 1015kJ/244kcal, Matières Grasses 18,3g, dont acides gras saturés 5,9g, Glucides <0,5g, dont sucres <0,5g, Fibres alimentaires g, Protéines 20g, Sel 1,5g.						
Rapport P/L (Protéines / Lipides) :			1,1			