

Cigaline de porc cuisinée au piment d'Espelette

Descriptif produit

Le produit :	Cigaline (araignée) de porc cuite agrémentée de piment d'Espelette et de plantes aromatiques Produit frais
Conditionnement :	Poche thermoformée blanche
Poids :	1,5 Kg environ (+/-20%)
DLC :	60 jours
Colisage :	6 poches par carton



Les Avantages

- ✓ **Goût authentique** grâce à la cuisson dans la poche avec du piment d'Espelette et des plantes aromatiques
- ✓ Une **texture moelleuse** et une viande **fondant** sous la langue grâce à une cuisson **lente et longue (3h)** à **basse** température
- ✓ **Facilité** à la mise en œuvre
- ✓ Sans alcool, sans OGM
- ✓ **Sécurité bactériologique** : cuisson sous-vide dans son emballage final

Conseil de mise en œuvre

Mise en œuvre facile : ouvrir la poche, et faire réchauffer son contenu au bain-marie, au four ou encore au micro-onde

La cigaline de porc convient parfaitement en plat du jour, accompagnée de légumes ou de féculents





FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : FT 538

Date de création : 12/11/21

Date de révision : 27/01/22

Version : 2 indice : 2 page : 2/2

DENOMINATION :	CIGALINE (ARAIGNEE) DE PORC CUISINEES AU PIMENT D'ESPELETTE (sous vide) 																	
CODE ARTICLE : 538																		
Gencod EAN13 : 3304030001578 Gencod Produit : 2720515(PV)																		
COMPOSITION :	Araignée de porc* (88%), graisse de canard, huiles et graisses végétales (colza et karité), eau, sel, tomate, oignon, ail, poivre, muscade, cumin, piment d'Espelette (0,05%), persil, arômes et arôme de fumée, laurier, origan, anis, antioxydant : acide ascorbique *Origine : UE																	
ALLERGENES :	Susceptible de contenir du gluten, des dérivés de produits laitiers En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs.																	
PROCEDE DE FABRICATION :	Préparation des viandes, mélange des ingrédients, mise en poche sous vide, cuisson, refroidissement rapide, stockage à 0 - +4°C																	
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	Poche thermoformée blanche Poids de la poche : 1,5 Kg environ (+/-20%)																	
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Cartons. Colisage : x6 (Colisage sur demande : x2) Film de suremballage																	
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 G) (ANALYSE SUR VIANDE)	Energie : 886 KJ / 213 Kcal Matières grasses : 13.8 g/100g dont Acides gras saturés : 4.76 g/100g Glucides : <0.5 g/100g dont Sucres : <0.5 g/100g Protéines : 22.1 g/100g Sel : 1.36 g/100g																	
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Goût caractéristique de porc et d'épices																	
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;">Germes recherchés :</td> <td style="width: 40%;">Critères :</td> </tr> <tr> <td>-Microorganismes Aérobie 30° C</td> <td>300 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Coliformes 30° C</td> <td>1 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Coliformes Thermotolérants 44° C</td> <td>10 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Staphylocoques à coagulase positive 37° C</td> <td>100 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C</td> <td>30 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Recherche de Salmonella</td> <td>absence / 25 g</td> </tr> <tr> <td>-Recherche de Listéria Monocytogènes</td> <td>absence / 25 g</td> </tr> </table>		Germes recherchés :	Critères :	-Microorganismes Aérobie 30° C	300 000 UFC / g	-Coliformes 30° C	1 000 UFC / g	-Coliformes Thermotolérants 44° C	10 UFC / g	-Staphylocoques à coagulase positive 37° C	100 UFC / g	-Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C	30 UFC / g	-Recherche de Salmonella	absence / 25 g	-Recherche de Listéria Monocytogènes	absence / 25 g
Germes recherchés :	Critères :																	
-Microorganismes Aérobie 30° C	300 000 UFC / g																	
-Coliformes 30° C	1 000 UFC / g																	
-Coliformes Thermotolérants 44° C	10 UFC / g																	
-Staphylocoques à coagulase positive 37° C	100 UFC / g																	
-Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C	30 UFC / g																	
-Recherche de Salmonella	absence / 25 g																	
-Recherche de Listéria Monocytogènes	absence / 25 g																	
D. L. C.	60 Jours	MODE DE CONSERVATION à 0 - +4°C																
CONSEIL D'UTILISATION :	Ouvrir la poche, mettre dans un récipient et faire chauffer. A consommer rapidement après ouverture																	