

Mitonnée de Poule au Pot à l'étouffée

Poche de 2 kg environ

Descriptif produit

- Le produit :** Morceaux de **viande de poule** cuits dans un bouillon assaisonné
Produit **frais**
- Conditionnement :** Poche thermoformée blanche sous vide
- Poids :** 2 Kg environ
- DLC :** 60 jours
- Colisage :** 6 poches par carton



Conseil de mise en œuvre

Délicieux produit prêt à l'emploi : après ouverture de la poche, il suffit de le faire réchauffer et de le servir avec l'accompagnement de votre choix.

Le bouillon récupéré dans la poche peut être utilisé pour la cuisson d'autres aliments (pâtes, riz, légumes, ...)

Les Avantages

- ✓ **Gustatif :** le produit garde toute sa **saveur** et son **moelleux** grâce à une cuisson **lente** et **longue (6h)** au **bouillon à basse** température
- ✓ Viande **sans os**
- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM
- ✓ Produit **économique portionné**
- ✓ Gain de **temps et praticité** : produit déjà **cuit, prêt** à être mis en œuvre avec la sauce de votre choix.








FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : FT 103

Date de création : 27/03/17

Date de révision : 23/01/19

Version : 3 indice : 2 Page : 2/2

DENOMINATION :	MITONNEE DE POULE AU POT A L'ETOUFFEE (sous vide) 																	
CODE ARTICLE : 103	 																	
Gencod EAN13 : 3304030002223 Gencod Produit : 2720550(PV)																		
COMPOSITION :			Viande de poule* (91,3%), eau, sel, arômes, plante aromatique, huile de colza, gélifiant : carraghénanes *Origine : UE															
ALLERGENES :	Susceptible de contenir du gluten, 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 : 2 Kg environ Cuisson dans l'emballage final : rendement = 65% env. de produit fini dans la poche Le bouillon récupéré (35%) peut être utilisé pour la cuisson d'autres aliments (pâtes, riz, légumes, ...) Poids des morceaux : 70 à 90g environ																	
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Cartons. Colisage : x6 Film de suremballage																	
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100g) (ANALYSE SUR VIANDE)	Energie : 558 KJ / 133 Kcal Matières grasses : 6,6 g/100g dont Acides gras saturés : 1,6 g/100g Glucides : 0,34 g/100g dont Sucres : 0,34 g/100g Protéines : 18,1 g/100g Sel : 0,99 g/100g																	
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Goût caractéristique de la viande de poule Texture moelleuse																	
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	<table border="0"> <tr> <td><u>Germes recherchés :</u></td> <td><u>Critères :</u></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 Sulfite-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>		<u>Germes recherchés :</u>	<u>Critères :</u>	-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 Sulfite-Réducteurs 46° C	30 UFC / g	-Recherche de Salmonella	absence / 25 g	-Recherche de Listéria Monocytogènes	absence / 25 g
<u>Germes recherchés :</u>	<u>Critères :</u>																	
-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 Sulfite-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, faire chauffer et servir le produit nappé d'une sauce ou d'un jus de rôti, accompagné de légumes ou de féculents. A consommer rapidement après ouverture																	