

# Cuisses de canard confites

A la graisse de canard- sous vide x6

## Descriptif produit

- Le produit :** Poche de **6 cuisses de canard** confites à la graisse de canard  
Produit **frais**
- Conditionnement :** Poche thermoformée blanche sous vide
- Poids :** 1.80Kg environ +/- 15% ; 220g la pièce +/-15%
- DLC :** 60 jours
- Colisage :** 6 poches par carton



## Les Avantages

- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM
- ✓ Matière première **qualitative** : viande **100% cuisse de canard**
- ✓ **Praticité** : prêt à l'emploi
- ✓ Produit **tendre** et **fondant** grâce à une cuisson **lente** et **longue (6h)** à **basse** température
- ✓ **Belle portion**

## Conseil de mise en œuvre

Après ouverture de la poche, faites réchauffer les cuisses de canard à la poêle. Idéale dans votre plat du jour accompagné de légumes ou purée.





## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : FT 521

Date de création : 14/10/10

Date de révision : 15/02/22

Version : 10 indice : 1 Page : 2/2

<b>DENOMINATION :</b>	<b>CUISSES DE CANARD CONFITES</b> à la graisse de canard. Sous vide x6 																	
<b>CODE ARTICLE :</b>  521	 																	
<b>Gencod EAN13 :</b> 3304030000199 <b>Gencod EAN13 :</b> 2720525(PV)																		
<b>COMPOSITION :</b>	Cuisses de canard* (92%), graisse de canard, sel, poivre. *Origine : UE																	
<b>ALLERGENES :</b>	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.																	
<b>PROCEDE DE FABRICATION :</b>	Préparation des viandes, mélange des ingrédients, mise en poche sous vide, cuisson, refroidissement rapide, stockage à 0 - +4°C																	
<b>PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :</b>	6 cuisses de canard cuites sous vide par poche Cuisses de canard avec os : poids net égoutté de la pièce entre 220g +/- 15% Poche thermoformée blanche Poids de la poche : 1,80 Kg environ +/- 15%																	
<b>EMBALLAGE/ PALETTISATION :</b>	Cartons. Colisage x6																	
<b>DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g) (ANALYSE SUR VIANDE)</b>	Energie : 557 KJ / 132 Kcal Matières grasses : 2,9 g/100g dont Acides gras saturés : 1,03 g/100g Glucides : 0,095 g/100g dont Sucres : 0,095 g/100g Protéines : 26,4 g/100g Sel : 1,14 g/100g																	
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :</b>	Goût caractéristique de viande de canard confite																	
<b>CRITERES MICROBIOLOGIQUES :</b>	<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 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>		<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 Sulfito-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 Sulfito-Réducteurs 46° C	30 UFC / g																	
-Recherche de Salmonella	absence / 25 g																	
-Recherche de Listéria Monocytogènes	absence / 25 g																	
<b>D. L. C.</b>	60 Jours	<b>MODE DE CONSERVATION</b> à 0 - +4°C																
<b>CONSEIL D'UTILISATION :</b>	Ouvrir la poche, mettre dans un récipient et faire chauffer. A consommer rapidement après ouverture																	