

# Gésiers de poulet confits

À la graisse de canard, boyau 1kg ou 2kg

## Descriptif produit

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Le produit :</b>      | Gésiers de poulet confits dans la graisse de canard<br>Produit <b>frais</b> |
| <b>Conditionnement :</b> | Boyau marron  |
| <b>Poids :</b>           | 1,00 Kg ou 2,00 Kg  |
| <b>DLC :</b>             | 60 jours  |
| <b>Colisage :</b>        | Boyau 1 kg : 6 pièces par carton<br>Boyau 2 kg : 8 pièces par carton        |



## Les Avantages

- ✓ **Chair tendre** grâce à une cuisson **lente** et **longue (6h)** à **basse** température dans la graisse de canard pour un confitage optimal
- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM
- ✓ Gésiers moins gras que les gésiers de canard

## Conseil de mise en œuvre

Simplement le trancher de la taille souhaitée, enlever le boyau puis mettre à **poêler** 2 à 3 minutes les gésiers confits.

Idéal pour servir en accompagnement d'une salade, bien chaud. Mais peut aussi servir d'accompagnement à un gratin de pommes de terre.





## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : FT 5231 (1kg)  
 FT 5232 (2kg)  
 Date de création : 17/04/14  
 Date de révision : 09/11/22  
 Version : 4 indice : 1 Page : 2/2

|   |   |  |                            |                   |                                |                 |                   |               |                                   |            |  |             |                                      |            |                          |                |                                      |                |
|---|---|--|----------------------------|-------------------|--------------------------------|-----------------|-------------------|---------------|-----------------------------------|------------|--|-------------|--------------------------------------|------------|--------------------------|----------------|--------------------------------------|----------------|
| <b>DENOMINATION :</b>   | <b>GESIERS DE POULET CONFITS (à la graisse de canard)<br/>BOYAU 1KG ou 2KG</b>  |  |                            |                   |                                |                 |                   |               |                                   |            |  |             |                                      |            |                          |                |                                      |                |
| <b>CODE ARTICLE :</b><br>5231 (1kg)<br>5232 (2kg)                   |     |  |                            |                   |                                |                 |                   |               |                                   |            |  |             |                                      |            |                          |                |                                      |                |
| <b>Gencod EAN13 :</b><br>3304030001837 (1kg)<br>3304030001820 (2kg) |   |  |                            |                   |                                |                 |                   |               |                                   |            |  |             |                                      |            |                          |                |                                      |                |
| <b>COMPOSITION :</b><br>(à la mise en œuvre)                        | Gésiers de poulet* confits (90%), graisse de canard, sel, conservateur : E250<br>*Origine : UE  |  |                            |                   |                                |                 |                   |               |                                   |            |  |             |                                      |            |                          |                |                                      |                |
| <b>ALLERGENES :</b>   | Susceptible de contenir du gluten, des dérivés de produits laitiers<br><br>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, cuisson dans la graisse de canard, mise sous boyau, cuisson, refroidissement rapide, stockage à 0 - +4°C  |  |                            |                   |                                |                 |                   |               |                                   |            |  |             |                                      |            |                          |                |                                      |                |
| <b>PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :</b>                             | Gésiers de poulet confits à la graisse de canard<br>Boyau marron<br>Poids : 1,00 Kg ou 2,00 Kg  |  |                            |                   |                                |                 |                   |               |                                   |            |  |             |                                      |            |                          |                |                                      |                |
| <b>EMBALLAGE/ PALETTISATION :</b>                                   | Cartons. Colisage : Boyau 1 kg x 6 ou Boyau 2 kg x 8<br>(Colisage sur demande : Boyau 2 kg x 3)<br>Film de suremballage   |  |                            |                   |                                |                 |                   |               |                                   |            |  |             |                                      |            |                          |                |                                      |                |
| <b>DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 G) (ANALYSE SUR VIANDE)</b> | Energie : 857 KJ / 205 Kcal<br>Matières grasses : 11,8 g/100g<br>dont Acides gras saturés : 4,04 g/100g<br>Glucides : 0,9 g/100g<br>dont Sucres : <0,5 g/100g<br>Protéines : 23,8 g/100g<br>Sel: 1,13 g/100g  |  |                            |                   |                                |                 |                   |               |                                   |            |  |             |                                      |            |                          |                |                                      |                |
| <b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :</b>                           | Goût caractéristique de gésiers de volaille   |  |                            |                   |                                |                 |                   |               |                                   |            |  |             |                                      |            |                          |                |                                      |                |
| <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 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  |  |                            |                   |                                |                 |                   |               |                                   |            |  |             |                                      |            |                          |                |                                      |                |
| <b>D. L. C.</b>   | 60 Jours  | <b>MODE DE CONSERVATION</b> à 0 - +4°C |                            |                   |                                |                 |                   |               |                                   |            |  |             |                                      |            |                          |                |                                      |                |
| <b>CONSEIL D'UTILISATION :</b>                                      | A trancher et à faire poêler. Servir en accompagnement d'une salade<br>A consommer rapidement après ouverture   |  |                            |                   |                                |                 |                   |               |                                   |            |  |             |                                      |            |                          |                |                                      |                |