

Noix de joue de porc confites

À la graisse de canard

Descriptif produit

- Le produit :** Noix de joue de porc confites à la graisse de canard
Poids d'une noix de joue : 70g environ
Produit **frais**
- Conditionnement :** Poche sous-vide thermoformée blanche
- Poids :** 2.00 Kg environ
- DLC :** 60 jours
- Colisage :** 6 poches par carton



Les Avantages

- ✓ **Gustatif :** une viande d'une **tendreté exceptionnelle** grâce à un confitage savamment dosé et à une cuisson **lente et longue (5h)** à **basse température**
- ✓ Un **aspect fondant** dans la bouche idéal pour petits et grands
- ✓ **Praticité :** déjà cuit, prêt à l'emploi
- ✓ Mise en œuvre : facilitée par des noix de joue bien dissociables les unes des autres
- ✓ **Sécurité bactériologique :** produit cuit dans son emballage final
- ✓ **Facilement** découpable

Conseil de mise en œuvre

Très **rapide** : ouvrir la poche et faire réchauffer son contenu. Il est possible de faire réchauffer la poche directement au bain-marie.

Idéales en plat principal, accompagnées d'une julienne de légumes, ou bien plus simplement d'une bonne purée maison, les noix de joue de porc peuvent aussi être consommées tièdes en salade.

Idée : utiliser la graisse de canard avec son exsudat pour faire cuire vos plats, légumes, féculents ...







FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : FT 524

Date de création : 07/09/09

Date de révision : 10/10/16

Version : 5 indice : 2 page : 2/2

DENOMINATION :	NOIX DE JOUES DE PORC CONFITES (à la graisse de canard)																	
CODE ARTICLE : 524	 																	
Gencod EAN13 : 3304030001974 Gencod EAN13 : 2720514(PV)																		
COMPOSITION :	Noix de joue de porc* (90%), graisse de canard, sel, conservateur : E250, poivre *Origine : UE																	
ALLERGENES :	Susceptible de contenir 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 :	Noix de joue de porc confite, poids = 70g environ Poche thermoformée blanche Poids de la poche : 2,00 Kg environ																	
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Cartons. Colisage : x6 (Colisage sur demande : x2, x8) Film de suremballage																	
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 G) (ANALYSE SUR VIANDE)	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">Energie : 759 KJ / 181 Kcal</td> <td style="width: 50%;">Protéines : 24,7 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses : 9,0 g/100g</td> <td>Sel : 0,94 g/100g</td> </tr> <tr> <td>dont Acides gras saturés : 3,36 g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Glucides : <0,5 g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dont Sucres : <0,5 g/100g</td> <td></td> </tr> </table>		Energie : 759 KJ / 181 Kcal	Protéines : 24,7 g/100g	Matières grasses : 9,0 g/100g	Sel : 0,94 g/100g	dont Acides gras saturés : 3,36 g/100g		Glucides : <0,5 g/100g		dont Sucres : <0,5 g/100g							
Energie : 759 KJ / 181 Kcal	Protéines : 24,7 g/100g																	
Matières grasses : 9,0 g/100g	Sel : 0,94 g/100g																	
dont Acides gras saturés : 3,36 g/100g																		
Glucides : <0,5 g/100g																		
dont Sucres : <0,5 g/100g																		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Goût caractéristique de noix de joue de porc confite																	
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%;"><u>Germes recherchés :</u></td> <td style="width: 40%;"><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																	
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																	