

Foies de poulet confits

À la graisse de canard

Descriptif produit

Le produit : Foies de poulet confits dans la graisse de canard

Conditionnement : Poche sous-vide thermoformée blanche

Poids : 1,00 Kg

DLC : 40 jours

Colisage : 8 poches par carton



Les Avantages

- ✓ **Chair tendre** grâce à une lente cuisson dans la graisse de canard pour un confitage optimal
- ✓ **Praticité** : prêt à l'emploi
- ✓ **Sans porc**, sans OGM
- ✓ Foies de poulet **Origine France**

Conseil de mise en œuvre

Mettre à **poêler** 2 à 3 minutes les foies de poulet 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 532

Date de création : 16/11/17

Date de révision : 01/03/22

Version : 5 indice : 1 Page : 2/2

DENOMINATION :	FOIES DE POULET CONFITS (à la graisse de canard) (sous vide)																	
CODE ARTICLE : 532																		
Gencod EAN13 : 3304030001783																		
COMPOSITION : (à la mise en œuvre)	Foies de poulet* confits (84%), graisse de canard (14%), sel, porto, antioxydant : ascorbate de sodium, poivre, conservateur : E250 *Origine : France																	
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, cuisson dans la graisse de canard, mise en poche sous vide, cuisson, refroidissement rapide, stockage																	
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	Foies de poulet confits à la graisse de canard Produit conditionné en poche thermoformée blanche sous vide Poids : 1,00 Kg																	
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Cartons. Colisage : x8 Film de suremballage																	
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 G) (ANALYSE SUR VIANDE)	Energie : 776 KJ / 186 Kcal Matières grasses : 11,3 g/100g dont Acides gras saturés : 3,71 g/100g Glucides : 0,47 g/100g dont Sucres : 0,47 g/100g	Protéines : 20,6 g/100g Sel: 1,10 g/100g																
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	<table border="0" style="width: 100%;"> <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.	40 Jours	MODE DE CONSERVATION à 0-+4°C																
CONSEIL D'UTILISATION :	Mettre à poêler 2 à 3 minutes les foies de poulet confits. Idéal pour servir en accompagnement d'une salade, bien chaud. Mais peut aussi servir d'accompagnement à un gratin de pommes de terre. A consommer rapidement après ouverture. Ne pas congeler																	