

## Fiche Technique Produit CONFIT DE CANARD 4 CUISSES

Qualité:  
FSSC 22000, Certification scheme for food safety systems including ISO 22000:2005, ISO22002-1:2009 and additional FSSC22000 requirements

Procès de Fabrication :  
Assaisonnement des cuisses de canard / Cuisson à cœur dans la graisse de canard / Conditionnement avec ajout de graisse de canard / Sertissage / Contrôle des produits finis / Etiquetage / Expédition



Produit	Composition	Conservation	Conditionnement	Description - Marque	Code produit
Confit de Canard, 4 cuisses	4 Cuisses de canard, Graisse de canard, sel.	Température ambiante	Boite, conserve	L'Artisandier	CC4T

Poids / Contenance	Ingrédients	Produit mis en œuvre		Produit à l'ouverture	
		en g	en %	en g	en %
Contenance: 1350 ml Poids net: 1215 g Poids net égoutté: 675 g	Cuisses de Canard confites, Graisse de Canard, Sel	778	64%	675	56%
		437	36%	540	44%
		<2%			
	Total en g	1215	100%	1215	100%

Logistique	Palettisation	Gencod	Poids net	Poids brut	Dimensions L*L*H en cm
Boite	boite 1350	3800142445151	1.215kg	1.75 kg	15.5*15.5*8.7
Barquette	6 boites / barquette	3800142446158	7.29 kg	10.50kg	16*47*19
Palette	66barquettes /palette 11 barquette /couche 6 couches/palette 396 boites / palette	380014244715	481 kg	700 kg	120*80*130

Analyses physico-chimiques	Analyses microbiologiques	Caractéristiques organoleptiques	
Etanchéité des boites par contrôle des sertis	Test de stabilité: incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours, mesure des variations de pH	Aspect	Cuisse de canard entière avec os et peau, sans dépôt sanguin
		Couleur	Marron clair à foncé
		Texture	Tendre
		Odeur et saveur	Odeur caractéristique du canard

D.L.U.O	Dure de vie
Délai /a compter de la fabrication	1460 jours
Délai minimum a l'arrivée sur entrepôt	1095 jours
Expression DATE	ex: 31.12.2020
Incrémentation	jour
Mot de marquage	jet d'encre
Localisation de marquage	couvercle supérieur

Valeurs énergétiques nutritionnelles moyennes		
	Pour 100 g	Pour 1 cuisse (environ 155 g)
Valeur énergétique	1363 kJ - 326 kcal	2111 kJ - 505 kcal
Matières grasses	30 g	46.5 g
dont acides gras saturés	10 g	15.5 g
Glucides	1 g	1.55 g
dont sucres	0.5 g	0.8 g
Protéines	13 g	20.1 g
Sel	1.7 g	2.6 g

**OGM** : Absence (selon directive 1829 et 1830/2003/ce)

**IONISATION** : Ingrédients non ionisés selon décret 2001-1097

**Allergènes majeurs**: Aucun signalé

**Conseils de dégustation**: Réchauffer la boîte au bain-marie pendant 15 minutes, verser les cuisses dans une poêle, Retirer l'excédent de graisse qui les entourent. Réchauffez à feu doux dans une poêle avec un peu de matière grasse ou dans un four. Ils doivent être dorés. Présenter sur un plat accompagnés les de pommes de terre rissolées dans la graisse des confits.



**Pays d'origine**: Bulgarie, n° d'agrément sanitaire: BG 0202074

**Raison sociale de fabricant**: VAT BG201696783

Page 2/2