

Fiche Technique Produit - Manchons de Canard Confits

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 manchons 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
Manchons de canard confits	Manchons de Canard, Graisse de canard, sel.	Température ambiante	Boite, conserve	L'Artisandier	MC5-1

Poids / Contenance	Ingrédients	Produit mis en œuvre		Produit à l'ouverture	
		en g	en %	en g	en %
Poids net: 3900 g Poids net égoutté: 2145 g	Manchons de Canard, Graisse de Canard, Sel	2320	59.5%	2145	55%
		1580	40.5%	1755	45%
			<2%		
	Total en g	3900	100%	3900	100%

Logistique	Palettisation	Gencod	Poids net	Poids brut	Dimensions L*L*H en cm
Boite	boite 5/1	3800142445212	3.900 kg	5.10 kg	15.5*15.5*25
Barquette	3 boites / barquette	3800142446219	11.700 kg	15.30 kg	17*47*25
Palette	55 barquettes /palette 11 barquette /couche 5 couches/palette 165 boites / palette	3800142447216	643.500 kg	841.50 kg	120*80*75

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	Manchons de canard entiers avec os et peau, sans dépôt sanguin
		Couleur	Marron clair à foncé
		Texture	Tendre
		Odeur et saveur	Odeur caractéristique du canard

Fiche Technique Produit - Manchons de Canard Confits

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: 23.11.2020
Incrémentation	jour
Mot de marquage	jet d'encre
Localisation de marquage	couvercle supérieur

Valeurs énergétiques nutritionnelles moyennes Pour 100 g

Valeur énergétique	1219 kJ - 293 kcal
Matières grasses	23 g
dont acides gras saturés	6 g
Glucides	0.50
dont sucres	0.5 g
Protéines	24g
Sel	1.7 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 manchons 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. 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