

Fiche Technique Produit CONFIT DE CANARD 12 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, 12 cuisses	12 Cuisses de canard, Graisse de canard, sel.	Température ambiante	Boite, conserve	L'Artisandier	CC101251

Poids / Contenance	Ingrédients	Produit mis en œuvre		Produit à l'ouverture	
		en g	en %	en g	en %
Contenance: 4250 ml Poids net: 3825 g Poids net égoutté: 2125 g	Cuisses de Canard confites,	2430	64%	2125	56%
	Graisse de Canard,	1395	36%	1700	44%
	Sel		<2%		
Total en g		3825	100%	3825	100%

Logistique	Palettisation	Gencod	Poids net	Poids brut	Dimensions L*L*H en cm
Boite	boite 5/1	3800142445168	3.825 kg	5.10 kg	15.5*15.5*25
Barquette	3 boites / barquette	3800142446165	11.475 kg	15.30 kg	17*47*25
Palette	55 barquettes /palette 11 barquette /couche 5 couches/palette 165 boites / palette	3800142447162	631.125 kg	841.50 kg	120*80*75

Analyses physico-chimiques	Analyses microbiologiques	Caractéristiques organoleptiques	
Etanchéité des boites par contrôle des serts	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

Fiche Technique Produit
CONFIT DE CANARD 12 CUISSSES

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

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