



SPECIFICATIONS TECHNIQUES 89CSO005S

PRODUIT : CUISSES DE CANETTE X 10 FRAIS

CODE PRODUIT	0CU2P005 Nomenclature douanière : 0207446100
FOURNISSEUR	Nom : Ernest Soulard Adresse de production : L'Oie 85140 Essarts en Bocage Numéro d'agrément : FR 85.165.001 CE
D.L.C / D.D.M.	10 jours
CALIBRE	150-200 g
CONDITIONNEMENT	sous vide 10 pièces / sachet
COLISAGE	5 pièces par colis poids net colis : env 5,7 kg dim colis : 600x400x90
DESCRIPTION DU PRODUIT REMARQUES QUALITE	Cuisse de canette : membre inférieur déjointé manuellement, avec os, avec peau , issu de canette de Barbarie Age abattage : 10 semaines Canettes nées, élevées et abattues en France alimentation "100% végétale, minérale et vitaminée" <u>Ingrédients</u> : absence absence d'OGM - absence d'ionisation - absence d'allergènes - absence de nanoparticules Température de conservation : entre 0 et +4°C
CARACTERISTIQUES SENSORIELLES	odeur saine et franche
CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES	Découpe avec peau Règlement (CE) n°2073/2005 + critères internes E. Coli /g < 5000 ufc Staphylococcus aureus/g < 500 ufc Clostridium perfringens 37°C / g < 100 ufc Salmonella dans 25 g : absence
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes pour 100g)	Cuisse - produit cru - analyse sur viande + peau Matières Grasses : 12 % dont acides gras saturés : 3,7 % Glucides : inf à 0,5 % dont sucres : inf à 0,5 % Protéines : 19 % Sel : 0.19 % - sel naturellement présent dans le produit
VALEUR ENERGETIQUE (valeurs moyennes pour 100g)	Cuisse - produit cru - analyse sur viande + peau 767 Kjoules /100 g 184 Kcalories /100 g
PALETTISATION	Nombre de colis par palette : 76