

**Description :**

Entière confite dans de la graisse de canard.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 France

Calibre : 1,23 kg env.
Conditionnement - calibre : CT 4 ST 1.23 KG
Type de poids : Variable
Poids net de l'UMC (kg) : 1.230
Unité Minimum de Commande (UMC) : ST
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 90
Etat du produit : Cuit
MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

A réchauffer.

LES PLUS PRODUITS :

Idéal Cartes RAT -BCT grâce à l'appellation Joue de boeuf confite Texture ultra-fondante. Fabriqué dans notre atelier de Pontivy, avec un confisage amenant une texture moelleuse et fondante à la viande
 Un muscle entier portionnable pour une maîtrise du coût portion.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 100 g
Energie	1095 Kj / 264 Kcal	1095 Kj / 264 Kcal
Protéines (g)	18.2	18.2
Glucides (g)	1.9	1.9
dont Sucres (g)	0.8	0.8
Matières grasses (g)	20.2	20.2
dont Acides Gras Saturés (g)	7.4	7.4
Fibres alimentaires (g)	0.7	0.7
Sel (g)	1.09	1.1
Sodium (mg)	436	436
Calcium (mg)	-	-

Rapport P/L : 0.90

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 2/20 maxi

Classification : Plats protidiques ayant un P/L <= 1

Dénomination légale de vente Noix de joue de boeuf traitées en salaison, cuites dans la graisse de canard, réfrigérées
INGREDIENTS :

Noix de joue de boeuf entières (origine : UE) 77% minimum, graisse de canard 7%, eau, fécule de pomme de terre, dextrose sel, fibre de blé.

GARANTIES :

Provenance matière première camée : Union Européenne des 28

Mat. Première principale (origine) : Union Européenne des 27

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 14/10/2022 applicable à partir de Janvier 2023	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGENES							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Frais

T° de conservation (°C) : Mini 0 Maxi 4

Code EAN de l'UMC : 3220440132476

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 38.700 x l 28.300 x h 12

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 171

Nb d'UMC / couche : 32

Nb couches / palette : 13

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 56.151.001 CE

Nom du fournisseur : 103417 LES ATELIERS DU GOUT PONTIVY FRAIS

Code douanier : 16025095

Recette sans porc

Produit sans sucre ajouté

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.