


FICHE ARGUMENTAIRE PRODUIT

Code art. 445

confite x6 - sachet sous-vide 

Dénomination commerciale :
Cuisse de Poule Confite x6

Gamme Produits :
Les Cuisinés
Cuisse de poule confite dans la graisse de canard, surgelée :

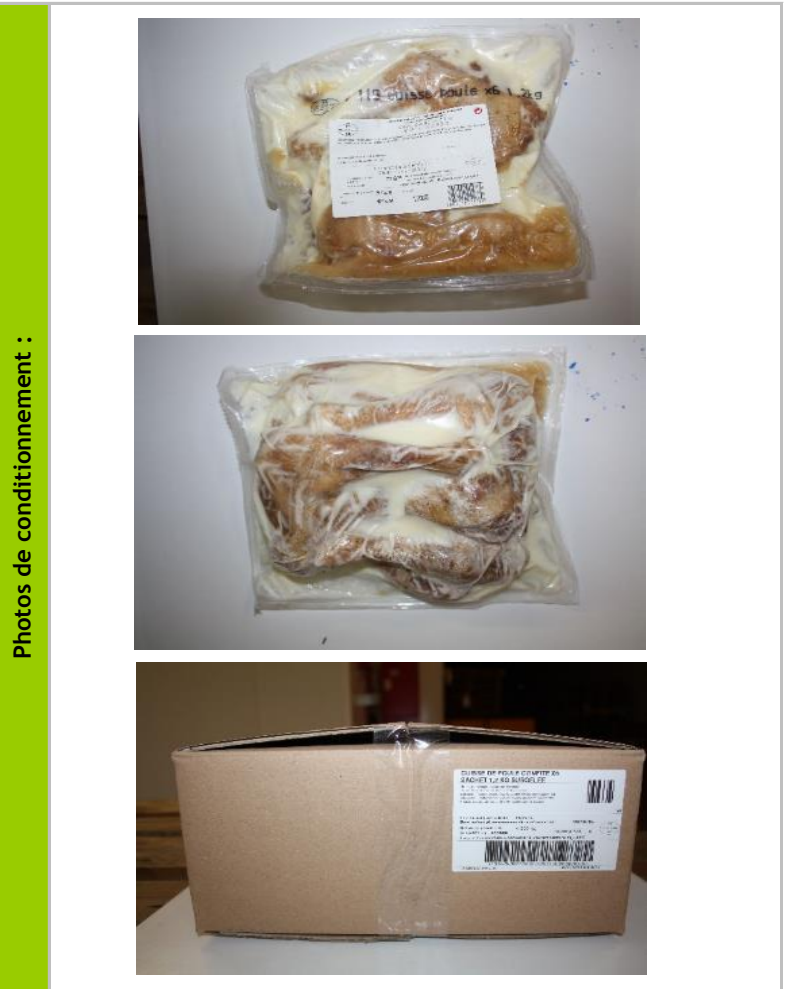
Instants de consommation :
 **PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT**

Les + du produit :
Authenticité : confisage dans la graisse de canard.
Qualités Gustatives : viande moelleuse et cuisson optimale.
Un poids net sachet calibré.
Qualité : sélection des meilleures matières premières.
Prix portion maîtrisé : la cuisse de poule confite convient à des menus petit prix !

Logos (Certifications, Label, ...) :

à la consommation, accompagnez d'une poêlée de

Conseils d'accompagnement :
Vous pouvez utiliser la cuisse de poule confite en plat principal, accompagnée de lentilles, de mogettes cuisinées ou de pommes de terre sarladaises.



Idées Recettes : (cliquer sur le lien pour accéder à la fiche)
[Cuisse de poule confite façon pot-au-feu](#)

Présentation : (cliquer sur le lien pour accéder à la vidéo)
[La Cuisse de Poule confite Jean Routhiau](#)

Código art. 445

confite x6 - sachet sous-vide



Denominación comercial :

Muslos de pollo confitados x6

Gama de producto :

Platos cocinados

Cuisse de poule confite dans la graisse de canard, surgelée :

Momento de consumo :



**PLATO PRINCIPAL
Y GUARNICIÓN**

Cualidades del producto :

Autenticidad: confitado en grasa de pato. Cualidades gustativas: carne blanda y cocción óptima. Un peso neto en bolsa calibrado.
Calidad: selección de las mejores materias primas. Precio por ración controlado: el muslo de pollo confitado se adapta a los menús a precio reducido.

Logotipo (certificaciones, etiquetas...) :

à la consommation, accompagnez d'une poêlée de

Posibles acompañamientos :

Puede utilizar el muslo de pollo confitado como plato principal, acompañado de lentejas, alubias mogette cocidas o patatas de Sarlat.

Foto de contexto :



Foto de preparación :



Ideas de recetas: (haz clic en el enlace para acceder a la ficha)

[Muslo de pollo confitado al estilo cocido francés](#)

Presentación: (haz clic en el enlace para acceder a la video)

[Muslo de pollo confitado Jean Routhiau](#)

FICHE TECHNIQUE PRODUIT	CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Cuisse de poule confite x6 - sachet sous-vide 1,2Kg - surgelée	445	31/01/2019	4

CARACTERISTIQUES PRODUIT	DESCRIPTIF PRODUIT : Cuisse de poule confite dans la graisse de canard							
	PROCEDE DE FABRICATION : Salage - Maturation - Cuisson dans graisse de canard - Conditionnement sous-vide + ajout de graisse de canard - Pasteurisation - Refroidissement - Surgélation - Stockage							
	DLC/DLUO	UTILISATION APRES OUVERTURE						
18 mois		<table border="1"> <tr> <th>T ° C CONSERVATION</th> <th>POIDS</th> <th>GENCOD</th> </tr> <tr> <td> <input type="checkbox"/> FRAIS <input checked="" type="checkbox"/> SURGELE </td> <td> <input checked="" type="checkbox"/> FIXE PIECE <input checked="" type="checkbox"/> FIXE COLIS <input type="checkbox"/> VARIABLE </td> <td>3477000014769</td> </tr> </table>	T ° C CONSERVATION	POIDS	GENCOD	<input type="checkbox"/> FRAIS <input checked="" type="checkbox"/> SURGELE	<input checked="" type="checkbox"/> FIXE PIECE <input checked="" type="checkbox"/> FIXE COLIS <input type="checkbox"/> VARIABLE	3477000014769
T ° C CONSERVATION	POIDS	GENCOD						
<input type="checkbox"/> FRAIS <input checked="" type="checkbox"/> SURGELE	<input checked="" type="checkbox"/> FIXE PIECE <input checked="" type="checkbox"/> FIXE COLIS <input type="checkbox"/> VARIABLE	3477000014769						

LISTE DES INGREDIENTS	Cuisse de poule confite dans la graisse de canard, surgelée :		ORIGINES	
	Cuisse de poule (origine : France) salée confite 83%, sel, antioxydant : ascorbate de sodium, poivre), graisse de canard 17%.		VIANDE :	France
			Logo origine : VBF / VPF / VF	non


DONNEES LOGISTIQUES				
Type	UVC	Type	colis	Palette
	Sachet de 6 pièces		caisse américaine	Europe
Dimensions extérieures		Dimensions extérieures		Cartons/couche
Longueur (mm)	240	Longueur (mm)	393	Nb couches
Largeur (mm)	210	Largeur (mm)	293	Hauteur d'une couche (mm)
Hauteur (mm)	65	Hauteur (mm)	139	Total colis
Poids net (g)	1200	Nb UVC/carton	4	Total UV
Poids brut (g)	1218	Poids net (kg)	4,8	Poids net palette (kg)
Tare (g)		Poids brut (kg)	237,872	Hauteur palette (m)
sachet : 18g		Tare du colis (kg)	233	
		Couvercle (Oui / Non)		

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE	PREPARATION	DECONDITIONNEMENT	ASSAISONNEMENT	AJOUT DE MATIERE	
	Départ surgelé				
	Décongélation préalable conseillée*				
	REMISE EN ŒUVRE	T ° C ou Thermostat	MODE**	TEMPS	PUISSANCE
	Bain-marie	100 ° C départ eau bouillante		45 min	
	Four ventilé "ménager"	180 ° C départ four chaud		55 min	
	Four à convection ou mixte (1) professionnel	mode vapeur 100 ° C départ four chaud		45 min	
	Micro-onde ménager (Puissance 750-900W)			10mn en phase décongélation + 20 min	900 Watts
	Micro-onde professionnel (Puissance 1000-1800W)				Watts
	Plancha, plaque à snacker, poêle, grill				
Autre : (ex) salamandre, "TurboChef", friteuse.					
Suggestions : pièce de volaille prête à la consommation, accompagnez d'une poêlée de légumes, pomme rissolées, gratins.					

* Toute décongélation est préconisée en chambre froide positive, produit emballé ou couvert, identifié et daté du jour de mise en décongélation.

** MODE: est considéré comme MODE le type de procédé de transfert de chaleur comme la vapeur, Air chaud + vapeur, vapeur haute pression, pleine puissance ou séquentiel pour les micro-ondes.

(1) Four à convection forcée (ventilé/chaleur tournante) combiné Air + Vapeur

AGREMENT SANITAIRE	HVIA (Armées)	IFS	
FR 85.215.003 CE	OUI		

FICHE TECHNIQUE PRODUIT	CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Cuisse de poule confite x6 - sachet sous-vide 1,2Kg - surgelée	445	31/01/2019	4

ALLERGENES		ABSENCE	PRESENCE	TRACES
	Arachide et dérivés	X		
	Céleri et dérivés	X		
	Céréales contenant gluten et dérivés	X		
	Crustacés et dérivés	X		
	Fruits à coque et dérivés	X		
	Graine sésame et dérivés	X		
	Lait et dérivés dont lactose	X		
	Lupin et dérivés	X		
	Mollusques et dérivés	X		
	Moutarde et dérivés	X		
	Œufs et dérivés	X		
	Poissons et dérivés	X		
	Soja et dérivés	X		
Sulfites et dérivés >10ppm	X			

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	Flore totale	Entéro bactéries	e. coli	Staphylocoques coagulase +	Clostridium perfringens	Pseudomonas	Bacillus ceréus
	m = 10 000 ufc/g	/	/	/	m = 10 ufc/g	/	m = 100 ufc/g
	Campylobacter	Salmonelle	Listéria monocytogenes				
/	/	/					

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES	HPD (Humidité Produit Dégraissé)	HPDA (Humidité Produit Dégraissé et Désamidonné)	SST (Sucres Solubles Totaux)	P ₂ O ₅ ajoutés (Phosphates Ajoutés)
	≤74%	/	≤0,5%	/

EXIGENCES	CONTIENT OU ISSU D'OGM	PRODUIT OU PRESENCE D'INGREDIENTS IONISES
	NON	NON

DONNEES NUTRITIONNELLES	Poids net (g)	1200	Nb portions	8	
	Valeurs moyennes pour	100 g	1 portion de	150 g	
			Apports de la portion (% des AR*)		
	Energie	kJ	691	1036	12%
		kcal	164	246	
	Matières Grasses (g)		5,2	7,8	11%
	dont acides gras saturés (g)		1,6	2,4	12%
	Glucides (g)				
	dont sucres (g)				
	Fibres alimentaires (g)				/
Protéines (g)		29	44	88%	
Sel (g)		1,8	2,7	45%	
* Apports de référence pour un adulte-type (84000 kJ/2000 kcal)					
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 690,5kJ/164kcal, Matières Grasses 5,2g, dont acides gras saturés 1,6g, Glucides 0g, dont sucres 0g, Fibres alimentaires g, Protéines 29,3g, Sel 1,8g.					
Rapport P/L (Protéines / Lipides) :			5,6		

Recommandations GEMRCN / Allégations