



Blanquette de canard au Jurançon 4/4

Une nouvelle recette gourmande et authentique, mettant à l'honneur les différents saveurs du Sud-Ouest.

LE PRODUIT

Dénomination : BLANQUETTE DE CANARDAU JURANCON

Ingrédient : Blanquette de canard (50%), Vin blanc (9%), eau, carottes, champignons, crème, oignons, sucre, amidon modifié de maïs, huile de colza, sel, poivre blanc. **Canard origine : FRANCE**

Poids net : 765 grammes

Volume : 850cm³

DDM : 4 ans

Température de conservation : Produit stérilisé, à conserver dans un endroit sec et tempéré

GENCOD : 3263068888882

Estampille sanitaire : FR - 64 493 002 - CE

Code produit : 625

DECLARATIONS VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	984Kj / 237kcal
Matières grasses	17.0g
Dont acides gras saturés	5.5g
Glucides	5.1g
Dont sucres	3.8g
Protéines	12.0g
Fibre	0.0g
Sel	0.65g

CONSEIL D'UTILISATION

Réchauffer dans une casserole ou au micro-onde. Se consomme avec du riz, des pâtes, ou de la purée. Ce plat cuisiné correspond à 3 ou 4 parts en fonction de l'accompagnement.

CONDITIONNEMENT

Format : Boîtes 4/4

Dimensions : Ø 99/118

UV magasin : Le carton (307 x 205 x 235)

Poids du carton : 10.5 Kg

UVC/carton : 12 boîtes

PALETISATION

Nombre UVC/palette : 720 boîtes

Nombre couches/palette : 5 couches

Nombre cartons/couches : 12 cartons

Nombre cartons/palette : 60 cartons

Hauteur palette : 1.30m

Poids palette : 650 Kg

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Viande de canard entourée de carottes et de champignons, ainsi que d'oignons baignant dans une crème aromatisée au Jurançon

Texture : Viande moelleuse coupée en petits morceaux

Goût : Caractéristique de la blanquette

Odeur : Caractéristique de la blanquette

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Le produit devra être stable après application de la norme NF V08-402 du CTCPA (Incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Poids fixe Poids variable : 765g

pH > 4,5

ALLERGÈNES

	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten		✘
Crustacés		✘
Œufs		✘
Poissons		✘
Arachides		✘
Soja		✘
Lait	✘	
Fruits à coques		✘
Céleri		✘
Moutarde		✘
Graines de sésame		✘
Anhydride sulfureux et sulfites	✘	
Mollusques		✘
Lupin		✘

Mis à jour le 23/11/2020

CONSERVERIE FANDANGO - ZA route de Sauveterre - 64120 ARBERATS-SILLEGUE

Tél. : 05 59 65 72 60 -Fax : 05 59 65 61 48

Email : conserverie.fandango@orange.fr www.conserverie-fandango.com