



CONFIT DE CANARD 12 CUISSES IGP SUD OUEST 5/1

Nos produits sont fabriqués à partir de canards certifiés IGP Sud-ouest. Nos cuisses de canard confites ont la chair tendre et savoureuse. Ce plat est rapide à préparer !

LE PRODUIT

Dénomination : CONFIT DE CANARD 12 CUISSES IGP SUD OUEST

Ingrédient : cuisses de canard confites (50%), graisse de canard, sel.
Canard origine : France

Poids net : 3825 grammes

Volume : 4250cm³

DDM : 4 ans

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

GENCOD : 3263061001547

Estampille sanitaire : FR - 64 493 002 - CE

Code produit : 207

DECLARATIONS VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	1678Kj / 405kcal
Matières grasses	35.8g
Dont acides gras saturés	12.7g
Glucides	0.9g
Dont sucres	<0.5g
Protéines	19.9g
Fibres	0.0g
Sel	0.273g

CONSEIL D'UTILISATION

Passer la boîte sous l'eau chaude ou au bain marie quelques minutes. Les dorer au four ou passer à la poêle côté peau 5 minutes. Servir chaud avec des petits pois, des pommes de terre... Cette boîte contient 12 parts.

CONDITIONNEMENT

Format : Boîtes 5/1

Dimensions : Ø 153/260

UV magasin : Le carton (480 x 255 x 320)

Poids du carton : 24 Kg

UVC/carton : 6 boîtes

PALETISATION

Nombre UVC/palette : 150 boîtes

Nombre couches/palette : 5 couches

Nombre cartons/couches : 5 cartons

Nombre cartons/palette : 25 cartons

Hauteur palette : 1.30m

Poids palette : 600 Kg

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Cuisses de canard de couleur brune rosée entourées de graisse de canard.

Texture : Tendre

Goût : Caractéristique du confit de canard

Odeur : Caractéristique du confit de canard

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 : 3825g

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 26/11/2020

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