

1. INFORMATIONS GENERALES DU PRODUIT

Dénomination commerciale	CONFIT DE CANARD 6 CUISSES MI-CUIT
Marque	ROUGIE
EAN13	3104541019938
Gencod prix	
Gencod poids	
Estampille sanitaire	FR 65 304 002 CE,
Nomenclature douanière	1602392900
Adresse service consommateur	Euralis Gastronomie Avenue Gaston Phoebus, 64230 Lescar France

2. COMPOSITION ET ORIGINE

Dénomination légale	CONFIT DE CANARD 6 CUISSES
Liste d'ingrédients	Cuisses de canard, graisse de canard, sel. Viande de canard Origine : France
Origine	CANARD : France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

Conditionnement	Film	Technique de conservation	S/VIDE
Type de poids (kg)	Fixe	Poids net moyen (kg)	1.600
Poids net mini (kg)		Poids net maxi (kg)	
Autres mentions			

4. DUREE DE VIE ET CONSERVATION

Traitement thermique	pasteurisé (mi-cuit),
Température de conservation	0°C et +4°C
Type de durée de vie	DLC
Garantie client départ usine (jours)	180

5. CONSEILS D'UTILISATION

Conseils d'utilisation/Mode d'emploi	Préchauffer le four thermostat 6 ou 180°C en chaleur tournante de préférence. Retirer les cuisses de la graisse. Les disposez dans un plat allant au four. Enfourner 15 mn,
Mentions de conservation complémentaires	A consommer rapidement après ouverture,

6. VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

	Valeur/100g
Energie (kJ)	1202 kJ
Energie (kcal)	289 Kcal
Matières grasses	21.0 g
dont Acides gras saturés	7.0 g
Glucides	≤ 0,5 g
dont Sucres	≤ 0,5 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	25.0 g
Sel	1.40 g
Informations nutritionnelles pour 100g : Energie : 1202 kJ/289 kcal - Matières grasses 21.0 g dont Acides gras saturés 7.0 g - Glucides ≤ 0,5 g dont Sucres ≤ 0,5 g Protéines 25.0 g - Sel 1.40 g	

7. ETIQUETAGE : OGM – INGREDIENTS IONISES – ALLERGENES

OGM	Les règlements n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE n'entraînent pas d'étiquetage spécifique du produit.		
Ingrédients ionisés	Absence d'ingrédient ionisé.		
Allergènes	Présence	Quantité (en ppm)	
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten	-		
Crustacés et produits à base de crustacés	-		
Œufs et produits à base d'œufs	-		
Poissons et produits à base de poissons	-		
Arachides et produits à base d'arachides	-		
Soja et produits à base de soja	-		
Lait, produits laitiers et dérivés	-		
Fruits à coque et produits dérivés	-		
Céleri et produits à base de céleri	-		
Moutarde et produits à base de moutarde	-		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-		
Sulfites et dioxyde de soufre (À étiqueter si > 10 mg/kg ou > 10 mg/l exprimé en SO ₂)	-	0	
Lupin et produits à base de lupin	-		
Mollusques et produits à base de mollusques	-		
Peut contenir			

	FICHE TECHNIQUE CLIENT	Date de validation : 30/01/2025
	1019930106 - CONFIT DE CANARD 6 CUISSES	Version :

8. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT FINI

	CONFORME/CIBLE	NON CONFORME
Aspect	Viande qui se tient correctement à l'os. Absence d'hématomes	Présence de sicot et/ou plumes. Présence d'hématomes. Viande qui se défait de l'os
Odeur	Caractéristique de la viande de canard confite	Odeur de rance. Odeur d'oxydation
Couleur	Peau légèrement doré. Viande rouge sombre	Viande rouge. Absence de pré-cuisson
Texture	Viande filandreuse caractéristique du confit de canard. Texture moelleuse	Texture sèche et dure
Gout	Caractéristique de la viande de canard confite. Goût salé	Trop salé. Fade. Rance, goût oxydé
Commentaires		

9. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUE

CARACTERISTIQUES	TENEUR MAXIMALE	UNITE
Microorganisme aérobies 30°C	10000	ufcbyg
Coliformes 30°C		absby25g
Staphylococcus à coagulase positive 37°C		absby25g
Anaérobies sulfito-réducteurs 37°C	1	ufcbyg
Salmonella spp		absby25g

10. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CARACTERISTIQUES	VALEUR REGLEMENTAIRE	UNITE
taux de jus exsudé	8	%
esquilles	1	%
sicots	3	

11. DONNEES LOGISTIQUES

- **UVC**

Conditionnement	Film	Spécificité EPP :	
Hauteur (cm)	33.2	Largeur (cm)	27.2
Profondeur (cm)	7.5	Poids net (kg)	1.6
Poids brut (kg)	1.635	Vendu dans un PAV	Non
Si oui Nb UC/PAV	0	Si oui Nb PAV/C	0

- **COLISAGE**

Code VLC	1019930106	DUN 14	13104541019935
PCB	6	Complément tare	0.08
Tare carton vide	0.57	Poids brut (kg)	10.46
Poids net (kg)	9.6	Largeur (cm)	40
Hauteur (cm)	10.8	Volume carton	25920
Profondeur (cm)	60		

- **PALETISATION**

Nb de cartons/palette	40	DUN palette	43104541019936
Nb uvc/palette	240	Nb couche/palette	10
Poids brut (kg)	443.40	Poids net (kg)	384.00
Profondeur (cm)	120	Largeur (cm)	80
Volume palette	1180800	Hauteur (cm)	123
Tare palette	25		