

<b>LAREDY</b>	<b>Fiche technique</b>	<b>FRANPRIX</b>
	<b>Rillettes pur canard</b>	Indice 2
		11/09/2018

## RILLETTE PUR CANARD

### COMPOSITION :

- Viande de canard (56%)
- Graisse de canard (31%)
- Eau
- Sel
- Poivre
- Arôme naturel

Viande de canard : origine UE

<b>Allergènes</b>		
<b>Ingrédients</b>	<b>Présence</b>	<b>Absence</b>
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales		<b>x</b>
Crustacés et produits à base de crustacés		<b>x</b>
Oeufs et produits à base d'œufs		<b>x</b>
Poissons et produits à base de poissons		<b>x</b>
Arachides et produits à base d'arachides		<b>x</b>
Soja et produits à base de soja		<b>x</b>
Lait et produits à base de lait		<b>x</b>
Fruits à coques et produits à base de ces fruits		<b>x</b>
Céleri et produits à base de céleri		<b>x</b>
Moutarde et produits à base de moutarde		<b>x</b>
Graines de sésames et produits à base de graines de sésames		<b>x</b>
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration > à 10 mg/kg		<b>x</b>

### CARACTERISTIQUES :

#### Physique :

- verrine : 130 ml
- Poids brut : 190 gr
- Poids net : 90 gr
- Fermeture : capsule TO 63 or

Chimiques : références du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.

- HPDA : ≤ 74%
- Lipides : ≤ 46%
- Rapport collagène/protides : ≤ 25%
- Sucres solubles totaux : ≤ 0,5%

<b>LAREDY</b>	<b>Fiche technique</b>	<b>FRANPRIX</b>
	<b>Rillettes pur canard</b>	Indice 2
		11/09/2018

- Amidon : absence
- Fréquence des contrôles : mensuelle (rotation par gamme)

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :</b>		
<b>Énergie</b>	<b>1348</b>	kJ
<b>Énergie</b>	<b>326</b>	kcal
<b>Matières grasses</b>	<b>30</b>	g
<b>dont acides gras saturés</b>	<b>8,8</b>	g
<b>Glucides</b>	<b>0</b>	g
<b>dont Sucres</b>	<b>0</b>	g
<b>Protéines</b>	<b>14</b>	g
<b>Sel</b>	<b>0,76</b>	g

#### Microbiologiques :

- Stabilité de l'étuvage à 37°C et 55°C : sur tous les lots de cuisson
- Mesure de pH : 1 fois par jour

#### Conservation :

- Condition de stockage : à conserver à température ambiante
- Condition de stockage après ouverture : à conserver au frais et à consommer rapidement
- DLUO : date de fabrication + 4 ans

#### Etiquetage et marquage :

- Bocal : code produit + code autoclave + DLUO au format JJ/MM/AA imprimés sur le dessus de la capsule
- Palette ou colis : nom du produit + conditionnement + DLUO + code barre éventuel

**ORGANISME DE CONTRÔLE :** Laboratoire départementale de Limoges (87), CTCPA Paris (75), DSV Limoges (87), DRCCRF Limoges (87).