

<b>LAREDY</b>	<b>Fiche technique</b>	
	<b>Foie gras de canard IGP Sud Ouest</b>	Indice 4
		MAJ le 03/01/2022

## FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD OUEST

### COMPOSITION :

- Foie gras de canard du sud ouest
- Sel
- poivre

<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 :

- Bocal : 125 ML
- Poids net : 125 G
- Fermeture : joint caoutchouc

#### Microbiologiques :

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

#### Physicochimiques:

- Taux de fonte ≤ 25%

<b>LAREDY</b>	<b>Fiche technique</b>	
	<b>Foie gras de canard IGP Sud Ouest</b>	Indice 4
		MAJ le 03/01/2022

Organoleptique:

- Préparation composée de deux morceaux de lobes maximum
- Absence d'hématomes
- Présence de quelques micro veines

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :</b>		
<b>Énergie</b>	<b>2423</b>	<b>kJ</b>
<b>Énergie</b>	<b>588</b>	<b>kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	<b>62</b>	<b>g</b>
<b>dont acides gras saturés</b>	<b>28</b>	<b>g</b>
<b>Glucides</b>	<b>1,6</b>	<b>g</b>
<b>dont Sucres</b>	<b>1,3</b>	<b>g</b>
<b>Protéines</b>	<b>5,9</b>	<b>g</b>
<b>Sel</b>	<b>1,9</b>	<b>g</b>

Conservation :

- Condition de stockage : à conserver à température ambiante
- Condition de stockage après ouverture : à conserver au frais et à consommer dans les 5 jours
- DDM : date de fabrication + 4 ans

Etiquetage et marquage :

- COUVERCLE : code produit + code autoclave + DDM au format JJ/MM/AAAA imprimés sur le dessous
- Palette ou colis : nom du produit + conditionnement + DDM + code barre éventuel