

LAREDY	Fiche technique	
	Foie gras de canard IGP Sud Ouest	Indice 5
		MAJ le 03/01/2022

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD OUEST

COMPOSITION :

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

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

CARACTERISTIQUES :

Physique :

- Bocal : 180 gr
- Poids brut : 480 gr
- Poids net : 180 gr
- 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

LAREDY	Fiche technique	
	Foie gras de canard IGP Sud Ouest	Indice 5
		MAJ le 03/01/2022

Physicochimiques:

- Taux de fonte $\leq 25\%$

Organoleptique:

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

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

NUTRISCORE : D

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 :

- Barquette : 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