

LAREDY	Fiche technique	
	Rillettes de canard au magret	Indice 8
		MAJ le 12/09/2022

RILLETTE DE CANARD AU MAGRET

COMPOSITION :

- Viande de canard 54%
 - Magret de canard fumé (magret de canard, sel, sucre, poivre, conservateur : E250, ferments lactiques) 19%
 - Graisse de canard
 - Eau
 - sel
 - Arôme naturel
 - Poivre
 - maltodextrine, dextrose, graisse de poulet, plante aromatique
- Viande de canard : origine UE

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 :

- verrine : 260 ml
- Poids brut : 320 gr
- Poids net : 180 gr
- Fermeture : capsule TO 82

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

- HPDA : ≤ 74%

LAREDY	Fiche technique	
	Rillettes de canard au magret	Indice 8
		MAJ le 12/09/2022

- Lipides : $\leq 48\%$
- Rapport collagène/protides : $\leq 25\%$
- Sucres solubles totaux : $\leq 0,5\%$
- Amidon : absence
- Fréquence des contrôles : mensuelle (rotation par gamme)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :		
Énergie	1479	kJ
Énergie	358	kcal
Matières grasses	34	g
dont acides gras saturés	10	g
Glucides	0	g
dont Sucres	0	g
Protéines	13	g
Sel	0,89	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).