RILLETTE PUR CANARD

**COMPOSITION :**

* Viande de canard (56%)
* Graisse de canard (30%)
* Eau
* sel
* Arôme naturel
* Poivre
* maltodextrine, dextrose, graisse de poulet, plante aromatique

Viande de canard : origine FRANCE



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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :** |  |  |
| **Énergie** | **1348** | kJ |
| **Énergie** | **326** | kcal |
| **Matières grasses** | **30** | g |
| **dont acides gras saturés** | **8,8** | g |
| **Glucides** | **0** | g |
| **dont Sucres** | **0** | g |
| **Protéines** | **14** | g |
| **Sel** | **0,8** | 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 d’hygiène alimentaire (87), CTCPA Paris (75), DDSCPP Limoges (87).