

FICHE ARGUMENTAIRE PRODUIT

Code art. : 478

Frais ou Surgelé : 

Dénomination commerciale :
Cuisse de Canard Maigre Confite x1

Gamme Produits :
Les Cuisinés
Les confits de canard

Instants de consommation :


Les + du produit :
Authenticité : confisage dans la graisse de canard.
Qualités Gustatives : viande moelleuse et cuisson optimale.
Homogénéité des morceaux : pièces calibrées.
Qualité : sélection des meilleures matières premières.
Taux d'exsudat et de graisse limité : 15 à 20% sur le poids net égoutté.
Sécurité bactériologique : produit pasteurisé.

Logos (Certifications, Label, ...):

Conseils d'accompagnement :
Vous pouvez utiliser la cuisse de canard maigre confite en plat principal accompagnée de lentilles, de mogettes cuisinées ou de pommes de terre sarladaises.

Photo d'ambiance :



Photos de conditionnement :



Idées Recettes : (cliquer sur le lien pour accéder à la fiche)

[Tatin de Cuisse de Canard Confite, navet au miel et fromage aux herbes](#)

FICHE TECHNIQUE PRODUIT		CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Cuisse de canard maigre confite x1		478	04/09/2019	20

CARACTERISTIQUES PRODUIT	DESCRIPTIF PRODUIT :		Cuisse de canard maigre confite dans la graisse de canard en sachet sous-vide		
	PROCEDE DE FABRICATION :		Sciage - Salage - Maturation - Cuisson dans la graisse de canard - Conditionnement sous-vide + ajout de graisse de canard - Pasteurisation - Refroidissement - Stockage		
	DLC/DLUO	UTILISATION APRES OUVERTURE	T ° C CONSERVATION	POIDS	GENCOD
80 jours		<input checked="" type="checkbox"/> FRAIS <input type="checkbox"/> SURGELE	<input type="checkbox"/> FIXE PIECE <input type="checkbox"/> FIXE COLIS <input checked="" type="checkbox"/> VARIABLE	3477000000106	

LISTE DES INGREDIENTS	Cuisse de canard maigre confite dans la graisse de canard :		ORIGINES	
	Cuisse de canard maigre salée confite 94% (cuisse de canard (origine : France), sel, antioxydant : ascorbate de sodium, poivre), graisse de canard 6%.		VIANDE : France	
			Logo origine : VBF / VPF / VF	


DONNEES LOGISTIQUES				
Type	UVC	Type	colis	Palette
	sachet env. 260g		Carton trottoir	EUROPE
Dimensions extérieures		Dimensions extérieures		Cartons/couche
Longueur (mm)	210	Longueur (mm)	400	Nb couches
Largeur (mm)	115	Largeur (mm)	300	Hauteur d'une couche (mm)
Hauteur (mm)	+/-25	Hauteur (mm)	100	Total colis
Poids net (g)	env. 260	Nb UVC/carton	12	Total UV
Poids brut (g)	env. 267,5g	Poids net (kg) environ	3,12	Poids net palette (kg)
Tare (g)		Poids brut (kg) environ	3,346	Hauteur palette (m)
sachet :	7,5	Tare du colis (kg)	0,136	
		Couvercle (Oui / Non)	NON	

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE	PREPARATION	DECONDITIONNEMENT	ASSAISONNEMENT	AJOUT DE MATIERE	
	Départ surgelé				
	Décongélation préalable conseillée*				
	REMISE EN ŒUVRE	T ° C ou Thermostat	MODE**	TEMPS	PUISSANCE
	Bain-marie	85 ° C (eau frémissante)		15 à 25mn	
	Four ventilé "ménager"	Th ° :			
	Four à convection ou mixte (1) professionnel	100 ° C 180 ° C	Vapeur Sec	15 à 20mn 15mn	
	Micro-onde ménager (Puissance 750-900W)			6mn	900 Watts
	Micro-onde professionnel (Puissance 1000-1800W)				Watts
	Plancha, plaque à snacker, poêle, grill				
Autre :(ex) salamandre, "TurboChef", friteuse.					
Suggestions : Vous pouvez utiliser la cuisse de canard maigre confite en plat principal accompagnée de lentilles, de mogettes cuisinées ou de pommes de terre sarladaises.					

* Toute décongélation est préconisée en chambre froide positive, produit emballé ou couvert, identifié et daté du jour de mise en décongélation.

** MODE: est considéré comme MODE le type de procédé de transfert de chaleur comme la vapeur, Air chaud + vapeur, vapeur haute pression, pleine puissance ou séquentiel pour les micro-ondes.

(1) Four à convection forcée (ventilé/chaleur tournante) combiné Air + Vapeur

AGREMENT SANITAIRE	HVIA (Armées)	IFS 
FR 85.215.003 CE	OUI	

FICHE TECHNIQUE PRODUIT	CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Cuisse de canard maigre confite x1	478	04/09/2019	20

ALLERGENES		ABSENCE	PRESENCE	TRACES
	Arachide et dérivés	x		
	Céleri et dérivés	x		
	Céréales contenant gluten et dérivés	x		
	Crustacés et dérivés	x		
	Fruits à coque et dérivés	x		
	Graine sésame et dérivés	x		
	Lait et dérivés dont lactose	x		
	Lupin et dérivés	x		
	Mollusques et dérivés	x		
	Moutarde et dérivés	x		
	Œufs et dérivés	x		
	Poissons et dérivés	x		
	Soja et dérivés	x		
Sulfites et dérivés >10ppm	x			

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	Flore totale	Entéro bactéries	e. coli	Staphylocoques coagulase +	Clostridium perfringens	Pseudomonas	Bacillus ceréus
	m = 10000ufc/g	/	/	/	m = 10ufc/g	/	m = 100ufc/g
	Campylobacter	Salmonelle	Listéria monocytogenes				
	/	/	/				

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES	HPD (Humidité Produit Dégraissé)	HPDA (Humidité Produit Dégraissé et Désamidonné)	SST (Sucres Solubles Totaux)	P ₂ O ₅ ajoutés (Phosphates Ajoutés)
	≤74%		≤0,5%	

EXIGENCES	CONTIENT OU ISSU D'OGM	PRODUIT OU PRESENCE D'INGREDIENTS IONISES
	NON	NON

DONNEES NUTRITIONNELLES	Poids net (g)	260	Nb portions	1	Recommandations GEMRCN / Allégations	
	Valeurs moyennes pour	100 g	1 portion de 260 g	Apports de la portion (% des AR*)		
	Energie	kJ 261	1087	2826		34%
	Matières Grasses (g)		19	49		70%
	dont acides gras saturés (g)		6,7	17		87%
	Glucides (g)		0,5	1,3		1%
	dont sucres (g)		0,5	1,3		1%
	Fibres alimentaires (g)					/
	Protéines (g)		22	58		116%
	Sel (g)		1,6	4,2		69%
	* Apports de référence pour un adulte-type (84000 kJ/2000 kcal)					
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 1086,75kJ/261,25kcal, Matières Grasses 18,85g, dont acides gras saturés 6,7g, Glucides 0,5g, dont sucres 0,5g, Fibres alimentaires g, Protéines 22,4g, Sel 1,6g.						
Rapport P/L (Protéines / Lipides) :			1,2			

Code art. : 478

Fresh or Frozen :  Fresh

Trade name :
Confit Lean Duck Leg x1

Range of products :
Cooked meats
Duck confit

Eating opportunities :
 MAIN COURSE ACCOMPANIEMENT

Product qualities :
Authenticity: confit in duck fat.
Taste qualities: tender meat with optimum cooking.
Standard pieces: calibrated.
Quality: selection of the best raw materials.
Limited exsudate and fat: 15 to 20% of drained net weight.
Bacteriological safety: pasteurised product.

Logos (Certifications, Label, ...) :

Council support :
You can serve the tender confit duck leg as a main dish with lentils, cooked white beans or garlic roast potatoes.



Recipe suggestions : (click on the link to access the file)
[Confit Duck Leg upside-down tart, turnips with honey and fromage blanc with herbs](#)

SPECIFICATION SHEET		PRODUCT CODE	UPDATE	VERSION
Low-fat duck leg confit x1		478	04/09/2019	20

PRODUCT FEATURES	DESCRIPTION : Low-fat duck leg confit in duck fat in a vacuum sachet		PRODUCTION PROCESS : Sawing - Salting - Maturation - Cooking in duck fat - Vacuum packaging + duck fat addition - Pasteurisation - Cooling - Storage		
	SHELF LIFE	USE AFTER OPENING	STORAGE CONDITION	WEIGHT	BAR CODE
	80 days		<input checked="" type="checkbox"/> FRESH <input type="checkbox"/> FROZEN	<input type="checkbox"/> FIX UNIT <input type="checkbox"/> FIX CASE <input checked="" type="checkbox"/> VARIABLE	347700000106

INGREDIENTS	Low-fat duck leg confit in duck fat		ORIGIN	
	Ingredients : Salted low-fat duck leg confit 94% (duck leg (origin: France), salt, antioxidant: ascorbated sodium, pepper), duck fat 6%.		Meat :	France
			Logo :	


LOGISTICAL DATA					
Type	UNIT	Type	OUTER CASE	Type	Pallet
	Vacuum sachet		Carboard		EUROPE
Outside size		Outside size		Cases / layer	8
Length (mm)	210	Length (mm)	400	Number of layers	17
Width (mm)	115	Width (mm)	300	Height of a layer (mm)	100
Height (mm)	+/-25	Height (mm)	100	Total cases	136
Net weight (g)	approx 260	Number sell unit / case	12	Total units	1632
Grosse weight (g)	approx 267,5	Net weight (g) approx.	3,12	Pallet net weight (kg)	424,32
Tare (g)		Grosse weight (g) approx.	3,346	Pallet height (m)	1,85
	Sachet : 7,5g	Box tare	0,136		
		Lid (Yes/No)	NO		

PRODUCT PREPARATION	PREPARATION	DECONDITIONING	SEASONING	ADDING INGREDIENTS	
	No prior defrost	NO			
	Recommended defrost*	NO			
	PRODUCT PREPARATION	T° C ou Thermostat	MODE**	TIME	POWER
	Water-bath	85° C		15 to 25 minutes	
	Household convection oven				
	Professional convection oven mixed (1)	100° C or 180° C	Steam Dry	15 to 20 minutes 15 minutes	
	Microwave oven (750-900W)			6 minutes	900 Watts
	Professionnal microwave oven (Power 1000-1800W)				Watts
	Plancha, grill, pan				
Others : (ex) slow-combustion stove, "TurboChef", fryer					
Suggestions : You can use the low-fat duck leg confit as a main dish with lentils, cooked beans or potatoes.					

* Defrosting recommended in a fridge (positive temperature), product should be packed and covered, date of defrosting should be mentioned on the product

** MODE: means method of heating (like steam, hot air + steam, high pressure steam, full power or sequential for micro-waves)

(1) Oven with forced convection (ventilated / convection) combined with air + steam

HEALTH MARK	HVIA (Army)	IFS	
FR 85.215.003 CE	YES		

SPECIFICATION SHEET	PRODUCT CODE	UPDATE	VERSION
Low-fat duck leg confit x1	478	04/09/2019	20

ALLERGENS		ABSENCE	PRESENCE	TRACES
	Peanut and derivatives	x		
	Celery and derivatives	x		
	Cereals containing gluten	x		
	Crustaceans and derivatives	x		
	Nuts and derivatives	x		
	Sesame and derivatives	x		
	Milk and derivatives	x		
	Lupine and derivatives	x		
	Mollusks and derivatives	x		
	Mustard and derivatives	x		
	Eggs and derivatives	x		
	Fish, seafood and derivatives	x		
	Soybean and derivatives	x		
Sulphites and derivatives >10ppm	x			

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Total viable count (cfu/g)	Entero bacteria (cfu/g)	E. coli (cfu/g)	Staphylococcus aureus	Clostridium perfringens	Pseudomonas	Bacillus cereus
	m = 10 000	/	/	/	m = 10	/	m = 100
	Campylobacter /g	Salmonella /25g	Listeria monocytogenes /g				
	/	/	/				

PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS	Humidity on product without fat	Humidity on product without fat and without starch	Total Sugars	Added polyphosphates
	≤74%		≤0,5%	

REQUIREMENTS	GMO : Labelling required according to regulations 1829/2003/CE and 1830/2003/CE	Ionized product or contains irradiated ingredients ?
	NO	NO

NUTRITIONAL VALUES	Net weight (g)	260	Portion number	1	Recommandations GEMRCN / Allégations	
	Average per	100 g	1 portion of	Contributions of daily amount (% of RA*)		
			260 g			
	Energy	1087 kJ 261 kcal	2826 679	34%		
	Fat (g)	19	49	70%		
	of which saturated (g)	6,7	17	87%		
	Carbohydrates (g)	0,5	1,3	1%		
	of which sugars (g)	0,5	1,3	1%		
	Fibers (g)			/		
	Proteins (g)	22	58	116%		
Salt (g)	1,6	4,2	69%			

* Recommended daily amount for an adult (84000 kJ/2000 kcal)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 1087kJ/261kcal, Matières Grasses 18,85g, dont acides gras saturés 6,7g, Glucides 0,5g, dont sucres 0,5g, Fibres alimentaires g, Protéines 22,4g, Sel 1,6g.

Ratio P/F (Proteins / Fat) :	1,2
------------------------------	-----

Código art. **478**

Fresco o Congelado : 

Denominación comercial :
Muslo de pato magro confitado (1 trozo)

Gama de producto :
Platos cocinados
Confits de pato

Momento de consumo :
 **PLATO PRINCIPAL Y GUARNICIÓN**

Cualidades del producto :
Autenticidad: confitado en grasa de pato.
Gustativas: carne jugosa y cocción óptima.
Homogeneidad de los trozos: del mismo calibre.
Calidad: selección de las mejores materias primas.
Cantidad de exudado y de grasa limitada: de 15 a 20% del peso neto escurrido.
Seguridad bacteriológica: producto pasteurizado.

Logotipo (certificaciones, etiquetas...):

Posibles acompañamientos :
Se puede servir el muslo de pato magro confitado como plato principal, acompañado de lentejas, de judías blancas o de patatas sarladesas

Foto de contexto :



Foto de preparación :



Ideas de recetas (haz clic en el enlace para acceder a la ficha)

[Tatin de muslo de pato confitado, nabo con miel y requesón a las hierbas](#)

Artikelcode 478

Frischwaren oder Tiefkühlgericht  FRISCHWAREN

Handelsbezeichnung :
Mageres Entenschenkel-Confit

Produktsortiment :
Gegarte Fleischgerichte
Entenfleisch-Confit

Verzehrmoment :
 **HAUPTGERICHTE
UNTER BEILAGEN**

Produktqualitäten :
Authentizität: in Entenfett confiert.
Geschmackliche Merkmale: zartes Fleisch, optimal gegart.
Homogenität der Teile: kalibrierte Stücke.
Qualität: erlesene erstklassige Rohstoffe.
Geringer Saftaustritt und niedriger Fettgehalt: 15 bis 20 % des Netto-Abtropfgewichts.
Bakteriologische Sicherheit: Produkt pasteurisiert.

Logo (Zertifikate, Label ...):

Weitere Tips :
Das mageres Entenschenkel-Confit kann als Hauptgericht zu Linsen, gegarten Mogette-Bohnen oder Kartoffeln Sarladaise gereicht werden.

Hintergrundfoto :



Fotos vom Verpackungsprozess :



Rezeptidee (zum Anzeigen bitte Link anklicken)
[Herzhafte Tarte Tatin mit Enten-Confit, Speiserüben mit Honig und Kräuterquark](#)

Arti Kelcode : 478

 Vers of Diepgevroren :  VERS

 Handelsnaam :
Magere gekonfijte eendenbout

 Productaanbod :
[Cooked meats](#)
 Gekonfijte eendenbout

 Tijdstip :
 **HOOFDGERECHT EN BIJGERECHT**
De Voordelen Van Dit Product :
 Authentiek: gekonfijt in eendenvet.
 Smaak: mals vlees en perfecte garing.
 Homogene stukken: stukken van dezelfde grootte.
 Kwaliteit: selectie van het allerbeste vlees.
 Laag vet- en exsudaatgehalte: 15 à 20% van het netto uitgelekt gewicht.
 Bacteriologische veiligheid: gepasteuriseerd product.

Logo (certificaten, label ...) :

Advies Voor Bijgerechten :
 U kunt de magere gekonfijte eendenbout gebruiken als hoofdgerecht met linzen, gekookte Mogette-bonen of aardappelen "Sarladaise".

Impressionefoto :



Foto's van de verpakking :


Receptidee (klik op de link om naar de fiche te gaan)