



## FICHE ARGUMENTAIRE PRODUIT

Code art. 439

Frais ou Surgelé : 

Dénomination commerciale :

**Gésiers de Poulet confits**

Gamme Produits :

[Les Cuisinés](#)

Les confits - les aides culinaires confites

Instants de consommation :



Les + du produit :

Authenticité : confitage traditionnel en marmite à ciel ouvert.  
Qualités gustatives : viande moelleuse et cuisson optimale.  
Assaisonnement raisonnable.  
Qualité : sélection des meilleures matières premières.  
Sécurité bactériologique : produit pasteurisé.

Logos (Certifications, Label, ...) :

Conseils d'accompagnement :

Servir les gésiers de poulet confits poêlés, déglacés au vinaigre de Xérès avec une salade de jeunes pousses et émincés de légumes frais.

Photo d'ambiance :



Photos de conditionnement :



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

[Tartine périgourdine aux gésiers de poulet confits et magret de canard](#)

FICHE TECHNIQUE PRODUIT	CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Gésiers de poulet confit à la graisse de canard, traités en salaison, barquette 1kg	<b>439</b>	07/09/2016	10

CARACTERISTIQUES PRODUIT	<b>DESCRIPTIF PRODUIT :</b> Gésiers de poulet confits à la graisse de canard, traités en salaison, barquette 1kg <b>PROCEDE DE FABRICATION :</b> Salage - cuisson dans la graisse de canard - conditionnement en barquette + ajout de graisse de canard - pasteurisation - refroidissement				
	<b>DLC/DLUO</b>	<b>UTILISATION APRES OUVERTURE</b>	<b>T °C CONSERVATION</b>	<b>POIDS</b>	<b>GENCOD</b>
	40 jours		<input checked="" type="checkbox"/> FRAIS <input type="checkbox"/> SURGELE	<input checked="" type="checkbox"/> FIXE PIECE <input type="checkbox"/> FIXE COLIS <input type="checkbox"/> VARIABLE	3477000011492

LISTE DES INGREDIENTS	<b>Gésiers de poulet confits à la graisse de canard, traités en salaison :</b> Ingrédients : gésiers de poulet confits traités en salaison 70% (gésiers de poulet, sel, conservateur : nitrite de sodium, arôme naturel), graisse de canard 30%.	<b>ORIGINES</b>
		<b>VIANDE :</b> UE / Brésil  Logo origine : VBF / VPF / VF non

DONNEES LOGISTIQUES					
	<b>UV</b>		<b>colis</b>		<b>Palette</b>
<b>Type</b>	barquette sous-vide	<b>Type</b>	Carton trottoir	<b>Type</b>	Europe
<b>Dimensions extérieures</b>		<b>Dimensions extérieures</b>		<b>Cartons/couche</b>	8
<b>Longueur (mm)</b>	185	<b>Longueur (mm)</b>	400	<b>Nb couches</b>	12
<b>Largeur (mm)</b>	135	<b>Largeur (mm)</b>	300	<b>Hauteur d'une couche (mm)</b>	100
<b>Hauteur (mm)</b>	85	<b>Hauteur (mm)</b>	100	<b>Total colis</b>	96
<b>Poids net (g)</b>	1000	<b>Nb UV/carton</b>	4	<b>Total UV</b>	384
<b>Poids brut (g)</b>	1046	<b>Poids net (kg)</b>	4	<b>Poids net palette (kg)</b>	384
<b>Tare (g)</b>		<b>Poids brut (kg)</b>	4,363	<b>Hauteur palette (m)</b>	1,35
barquette : 44g	film : 2g	<b>Tare du colis (kg)</b>	0,179		
		<b>Couvercle (Oui / Non)</b>	non		

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE	<b>PREPARATION</b>	<b>DECONDITIONNEMENT</b>	<b>ASSAISONNEMENT</b>	<b>AJOUT DE MATIERE</b>
	Départ surgelé	OUI/NON		eau, huile, beurre, crème
	Décongélation préalable conseillée*	OUI/NON		
	<b>REMISE EN ŒUVRE</b>	<b>T °C ou Thermostat</b>	<b>MODE**</b>	<b>TEMPS</b>
	Bain-marie	plonger la barquette dans l'eau frémissante		15 à 20mn
	Four ventilé "ménager"	Th° :		
	Four à convection ou mixte (1) professionnel	°C		
	Micro-onde ménager (Puissance 750-900W)	Percer le film de quelques trous, placer la barquette dans le micro-onde pendant 2 à 8mn selon votre four. Ouvrir la barquette, égoutter et servir		2 à 8mn
	Micro-onde professionnel (Puissance 1000-1800W)			
	Plancha, plaque à snacker, poêle, grill			5 à 10mn
	Autre : (ex) salamandre, "TurboChef", friteuse.			
	Suggestions :			

\* 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 )					
85.215.003	OUI	IFS		BRC		ISO 14001 

FICHE TECHNIQUE PRODUIT	CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Gésiers de poulet confit à la graisse de canard, traités en salaison, barquette 1kg	439	07/09/2016	10

		ABSENCE	PRESENCE	TRACES
ALLERGENES	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=10000	/	/	/	m=10	/	m=100
	Campylobacter	Salmonelle	Listéria monocytogenes				
	/	/	/				

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES	HPD (Humidité Produit Dégraissé)	HPDA (Humidité Produit Dégraissé et Désamidonné)	SST (Sucres Solubles Totaux)	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ajoutés (Phosphates Ajoutés)

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

DONNEES NUTRITIONNELLES

Poids net (g)	1000	Nb portions	#DIV/0!
Valeurs moyennes pour	100 g	1 portion de	Apports de la portion (% des AR*)
		g	
Energie kJ	748		
kcal	178		
Matières Grasses (g)	7,8		
dont acides gras saturés (g)	2,7		
Glucides (g)			
dont sucres (g)			
Fibres alimentaires (g)			/
Protéines (g)	27		
Sel (g)	1,6		
* Apports de référence pour un adulte-type (84000 kJ/2000 kcal)			
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 747,6kJ/178,2kcal, Matières Grasses 7,8g, dont acides gras saturés 2,7g, Glucides 0g, dont sucres 0g, Fibres alimentaires g, Protéines 27g, Sel 1,6g.			
Rapport P/L (Protéines / Lipides) :		3,5	

Recommandations GEMRCN / Allégations