

Dénomination de vente

RILLETES DE CANARD

Description

Ces rillettes issues de viandes de canard et de porc sélectionnées sont obtenues par un rissolage suivi d'une cuisson longue dans la graisse. Elles sont de couleur claire gris, brun, rosé, ont une odeur de viande confite et présentent une structure riche en morceaux et en fibres visibles.

Consommation :

Ces rillettes sont délicieuses sur de fines tranches de pain de campagne grillées, accompagnées d'oignons grelots ou de cornichons.

Conservation :

A conserver entre 0°C et + 4°C.

Pour les pots (Libre service) : A consommer dans les 48 heures après ouverture.

Pour la coupe : A consommer rapidement après ouverture.

Ingrédients

Viande de canard, graisse de canard, viande de porc, tissu conjonctif de porc, tissu conjonctif de canard, sel, épices et plantes aromatiques. (Canard 83%).

Canard et Porc origine UE.

Allergènes (selon l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE) : **NON**

OGM : NON (produit élaboré avec des matières premières ou ingrédients dits "conventionnels").

Ionisation : NON (produit ne contenant pas d'ingrédients traités par ionisation).

Contrôles

Notre laboratoire est relié à une chaîne d'intercomparaison de résultats "le Raema", les techniques utilisées sont normalisées Afnor.

Les analyses sous-traitées sont réalisées dans des laboratoires accrédités "Cofrac".

L'ensemble de nos rillettes est soumis aux contrôles libératoires entérobactéries, ASR et Listeria monocytogenes.

Microbiologie (selon le règlement 2073/2005)

	<u>départ usine</u>		<u>commercialisation</u> <u>(DLC - 5 jours => DLC)</u>
	m	M	
Entérobactéries	≤ 50 / g	≤ 500 / g	< 100 / g
ASR	≤ 30 / g	≤ 300 / g	
Listeria monocytogenes	Non Détecté / 25 g		

Physico-chimie

		valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g	
	valeur cible	1616 kJ (391 kcal)	
HPD	≤ 74%	Matières grasses	37g
Lipides*	≤ 46%	dont AG sat	15g
C / P	≤ 25%	Glucides	< 0.5g
SST*	≤ 1%	Dont sucres	< 0.5g
* rapportés à l'HPD de 74%		Protéines	14g
		Sel	1.0g



Assurance Qualité

Ce produit est fabriqué selon le guide des bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité, conformément au règlement CE 178/2002 et aux nouveaux règlements CE dits "pack hygiène".

Les productions sont sous procédure HACCP et certification IFS.

La traçabilité interne est ascendante et descendante.

Estampille sanitaire / Code emballeur

FR 72.331.001 CE / EMB 72331A

BAHIER - R.D.323 - 72160 SCEAUX SUR HUISNE

Tél : 02.43.60.31.00 - Fax : 02.43.60.31.01

	Emetteur	Vérificateur	Approbateur
Nom :	Emmanuelle ASTORG	Mickael PAUMARD	Anne LEROUX
Fonction :	Technicienne Qualité	Directeur Commercial	Directrice Management Qualité
Date :	06/03/2020	06/03/2020	09/03/2020
VISA :	EA	MP	AL