

PRESTIGE DE LA SARTHE	SPECIFICATION	Référence : QL.SF.091.L
	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Date création :10/08/07 Date maj: 28/10/19

RECETTE :	RILLETES D'OIE SUPERIEURES	ONTVANGEN Door campan om 10:49,21-8-20
------------------	-----------------------------------	--

FOURNISSEUR :	PRESTIGE DE LA SARTHE Avenue Jean Béalet 72400 LA FERTE BERNARD		
Tel:02-43-71-45-47	Fax:02-43-71-45-16	N° EMB : 72132A	agrément : FR 72.132.002 CE

INGREDIENTS :

Pour les terrines sous vide : Viande d'oie, gras d'oie, viande de porc, gras de porc, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium.
94g d'oie pour 100g de produit fini.

Pour les rillettes en forme de bûche : Viande d'oie, gras d'oie, viande de porc, gras de porc, sel, poivre, conservateur : nitrite de sodium, saindoux. 94g d'oie pour 100g de produit fini. Ne pas consommer le décor de houx. Conditionné sous atmosphère protectrice.

DECLARATION ALLERGENES (SELON LES DIRECTIVES 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE, RÈGLEMENT CE 1169/2011)

Aucun allergène

DECLARATION OGM (SELON DIRECTIVE 1829/2003 CE ET 1830/2003 CE)

Le produit ne contient pas d'ingrédients OGM ou issus d'OGM, par conséquent, il n'est pas soumis à la déclaration OGM.

IONISATION

Le produit n'a pas subi de ionisation et ne contient aucun ingrédient ionisé

ORIGINE DES VIANDES (NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU):

Union Européenne

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES : SELON LE RÈGLEMENT CE N°2073/2005 ET CRITÈRES FCD EN VIGUEUR

	A réception	Fin de vie
Flore aérobie mésophile	≤ 10 000 /g	≤ 1 000 000/g
Rapport flore totale / flore lactique		<=10
Entérobactéries	≤ 50 /g	
E. coli	≤ 10 /g	≤ 10 /g
Staphylococcus aureus	≤ 100 /g	≤ 100 /g
Anaérobie sulfito-réducteurs	≤ 30 /g	≤ 30 /g
Salmonelles	Absence /25g	Absence /25g
Listeria monocytogenes	Absence /25g	Absence /25g

SPECIFICATION CHIMIQUES

	norme
HPD	<= 74%
Lipides	<=46%
Rapport collagène/protides	<=20%
Sucres solubles totaux	<=0,5%

SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	(sans le saindoux de couverture)
Energie	1713kJ - 414kcal
Matières grasses	38g
dont acides gras saturés	11g
Glucides	0,6g
dont sucres	<0,5g
Protéines	17g
Sel	1,2g

SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES

Couleur	<i>Couleur claire</i>
Aspect-Texture	<i>Présence de morceaux et fibres visibles</i>
Saveur	<i>Mélange onctueux et savoureux de morceaux et de fibres de maigre</i>

PROCEDE DE FABRICATION

Cuisson des maigres et gras d'oie à feu vif, puis mijottage à feu doux; égouttage des viandes et mélange des maigres et des jus avant dosage en terrine, refroidissement rapide.

CONSERVATION

T° de conservation: 0-4°C
A consommer rapidement après ouverture