



Magret d'oie du Périgord 360 g env

Référence : 222 175

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Congelé. Sous vide de 1 pièce. Cru. Origine France.
Dénomination réglementaire :	Magret d'oie cru congelé
Type de produit	Congelé - Congelé individuellement - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 5 de 1 kg.
Code douanier	02075451
Estampille sanitaire	FR 24.439.004 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	Magret d'oie
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Aucun signalé

Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille ou plaque à pâtisserie chaude, au four à chaleur sèche 250/280°C, température stabilisée jusqu'à coloration (côté chair sur la plaque ou la grille, côté peau légèrement quadrillée vers la chaleur).
- Mise en oeuvre 2** Cuisson traditionnelle, avec décongélation dans son sous vide d'origine pendant 24h, Marquer (cicatriser) dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse (côté chair dans la poêle) jusqu'à la cuisson désirée. Finir avec la suite culinaire.
- Liaison différée** Oui, A conserver à 0+3°C et à utiliser dans les 72 heures après décongélation dans son sous-vide d'origine

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
375	1 552	35	10	0,1	0,38	0,01	15	0,1
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,43	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Plat protidique P/L < ou = 1
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100	2/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Magret d'oie du Périgord
Calibre : environ 360g

Critères bactériologiques E. coli : m = 5000 ufc/g ; M = 5000 ufc/g
Flore lactique : m = 5000000 ufc/g ; M = 5000000 ufc/g
Campylobacter : m = 100 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Salmonelle : m = abs/25 ufc/g ; M = abs/25 ufc/g
Clostridium Perfringens : m = 1000 ufc/g ; M = 1000 ufc/g



PassionFroid
groupe pomona

Magret d'oie du Périgord 360 g env

Référence : 222 175

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,36	0,36	kg		
kg	1	1	kg		
Colis	5	5	kg	380 x 280 x 140	
Couche	43,2	43,2	kg		
Palette	400	400	kg		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.