



FICHE TECHNIQUE

Page : 1/2

CASSOULET SUPÉRIEUR A LA GRAISSE DE CANARD

Service Qualité D'Aucy
29380 Saint Thurien

Référence : SQ/PLC/7064 - Version 2

Date : 06/07/2022

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Cassoulet Supérieur
Code produit	7064
Gamme	Plats cuisinés
Format	5/1
Contenance	4250 ml
Poids Net Total	4200 g

Liste des Ingrédients	Eau, haricots blancs précuits 33 %, saucisses pur porc 16 % (viande de porc [origine : France], plasma de porc, sel, gras de porc, sirop de glucose, stabilisant : E451, épices, arôme naturel d'ail, boyau naturel de porc), viande de porc traitée en salaison et précuite 9 % (viande de porc [origine : France], eau, sel, stabilisant : E451, gélifiant : E407a), double concentré de tomates, graisse de canard 1.2 %, arôme naturel d'épices, sel, piment doux, arôme naturel, arôme naturel de thym, arôme naturel de laurier, affermissant : chlorure de calcium. Traces possibles de traces de blé et de lait.	
Estampille Sanitaire	FR 29.269.020 CE	
Origine Fabrication / département	France	29

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	10

+ PRODUITS

RECETTE SANS COLORANT, NI AROME ARTIFICIEL, NI CONSERVATEUR

VIANDE ORIGINE FRANCE



RÉGLEMENTATION LIÉE AU PRODUIT :

Réf. CTCPA _ décision n°60 – conserves de cassoulet appertisées

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5,7 – 6.2
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes :

Aucun, selon la réglementation européenne

OGM :

Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

Ionisation :

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Pesticides, métaux lourds :

Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT:

Plat cuisiné constitué de haricots blancs, accompagnés d'une garniture de saucisses et de viande de porc, le tout dans une sauce à base de concentré de tomate et de graisse de canard.



FICHE TECHNIQUE

Page : 2/2

CASSOULET SUPÉRIEUR A LA GRAISSE DE CANARD

Service Qualité D'Aucy
29380 Saint Thurien

Référence : SQ/PLC/7064 - Version 2

Date : 06/07/2022

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Durée de vie du produit	DDM : 4 ans
Critères Microbiologiques	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none">▪ Température ambiante pendant 7 jours▪ A 37°C pendant 7 jours Ce même test est réalisé à 55°C pendant 7 jours, à titre indicatif. Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 boîtes incubées

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g		Pour 100 g
Energie (kJ)	540	Glucides (g)	7.1
Energie (kcal)	129	Dont sucres (g)	0.8
Matières grasses (g)	6.8	Fibres alimentaires (g)	3.7
Dont acides gras saturés (g)	2.3	Protéines (g)	8.1
		Sel (g)	0.90

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver dans un endroit sec et tempéré. »
- ✓ **Après ouverture** : A conserver dans un récipient adapté au réfrigérateur et consommer de préférence dans les 48 heures.
- ✓ **Conseils de remise en température** : Dans un récipient sur feu doux, verser le contenu du bidon. Servir très chaud. Pour les gourmets, gratiner en parsemant de la chapelure et de l'emmental râpé.

PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 1.20 m	Profond : 0.80 m	H : 1.40 m
Palette de 5 couches de 11 lots de 3		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
55/palette	165/palette	850 Kg
GENCOD PRODUIT	3 01780 0193 143	

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.