



Description : Caille désossée à la main en laissant l'os de l'aile et de la cuisse (65%) garnie d'une farce (35%) composée de foie gras de canard (35%), de viande de porc et de dinde, crème fraîche, porto, épices et aromates.

Marque : CREATION BRIGADE

Calibre : pc de 170 g env

Conditionnement : 5 kg (30 pc mini)

Poids net de l'UMC (kg) : 5 kg

Dénomination légale de vente : CAILLE SEMI-DESOSSEE
FARCIE FOIE GRAS CANARD - (35% DANS LA FARCE)
SURGELEE

Unité Minimum de commande : Ct

Origine : Elaboré en France Caille crapaudine d'origine France Foie gras de canard, maigre et gras de porc et viande de dinde d'origine France

Etat du produit : Cru

Unité de facturation : CAI

DDM/DLC : 18 mois

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Rôtir les cailles encore surgelées au four à air pulsé pendant 25/30 mn à 180/200°C.

Nécessité de cuire le produit à 74 °C à coeur.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
247	1028	19.0	5.9	1.9	1.1	0.6	17.2	0.65	ND	260

Rapport P/L : 0.91

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs :

2/20 maximum

Classification :

Plat protidique P/L <= 1

INGREDIENTS :

Caille crapaudine 65%

Farce foie gras 35% : foie gras de canard (35%), maigre et gras de porc, eau, viande de dinde, crème (stabilisant : carraghénanes), chapelure (farine de blé , poudre levante : bicarbonate d'ammonium), porto, foie de dinde, sel, poivre et muscade.

Présence éventuelle de crustacés, oeuf, poisson, soja, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame et sulfites

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Préparations de viande de volailles et produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits

E. Coli/g	m = 500 M = 5000 (valeur de refus)
Salmonella SPP	absence / 25g (n = 5; c = 0)
Listeria Monocytogenes	Catégorie 1 note de service Dgal Sdssa N 2006-8008 du 05.01.2006 pas de critère
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 500 M = 5000 (valeur de refus)

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, modifié par le Règlement CE 1441 2007 de la commission du 5 décembre 2007, complété par les normes internes Davigel.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Produits laitiers. Traces potentielles : Céleri, Fruits à coques, Moutarde, Oeufs, Poissons, Crustacés, Soja, Sulfites, Sésame.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

EAN Carton : 3220440057557

T°C de conservation (°C) : -18°C

Dimensions du carton en cm : 11 x 30 x 40

PALETTISATION

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Nb de cartons/couche : 8

Nb couches/palette : 11