







Sauce Poivre de jean Cuistot Traiteur

31 avenue de l'océan 17510 Chives 06 70 73 90 20 05 / 46/ 33 / 64/ 21 : jeancuistot.traiteur@club-internet.fr

Siret : 38167639400038 **NAF : 5621Z** SARL au capital de 50000 €

CE n° 17 105 1005 mise à jour 23-9-14

« Finaliste Trophée Emergence 2016 catégorie RSE » Trophée de l'artisanat 2010 Finaliste en 2014



Engagement Volontaire de l'entreprise pour l'environnement (NF X30-205-Niveau 1)

« Sauce poivre façon jean cuistot traiteur »



Sans conservateur
Sans exhausteur de goût
Sans colorant
Sans additif
Pauvre en sel

Des produits naturels



Jean Cuistot Traiteur

> L' environnement

EnVol (engagement volontaire de l'entreprises pour l'environnement) répond à une norme officielle (NFX 30-25).

• La gestion de l'eau

L'activité de l'entreprise génère une consommation d'eau Quelques exemple de bonnes pratiques:

-Utiliser juste l'eau nécessaire au poste de travail

• La gestion des matières premières

L'activité de l'entreprise génère une consommation de produits de la terre et de la mer

Quelques exemple de bonnes pratiques:

-Respecter les recettes pour éviter tout gaspillage, utilisation du surplus de légumes pour les soupes

La gestion des déchets

L'activité de l'entreprise génère des déchets d'emballages, de fruits, de légumes, de conserve....

Quelques exemple de bonnes pratiques:

- Faire un tri sélectif des déchets par zone de travail en les mettant dans des contenants identifiés par affichage
- Reconnaître les déchets pour mieux les trier.
- Composter les déchet s d'épluchage, coquilles d'œuf....
- Utiliser la zone de tri : carton, poche jaune, poche noire, fer (boîte), cagettes bois, polystyrène, verre, ampoule, cartouche encre....
- Utiliser la zone de stockage de produits d'entretien, de produits dangereux bien identifiés et connus de tous,
- Stocker tout produit dangereux sur rétention adaptée au volume concerné dans un endroit sec et ventilé

FICHE TECHNIQUE Emballage





Renseignements généraux:

Référence ode douane Gencod Carton Gencod Sachet Famille

<u>Caractéristiques physiques boîte :</u>

Matériau Couleur Dimensions Poids théorique unitaire Volume

Utilisation:

Température Scellabilité

MM) (GR)

(GK)

(CM3) PO750TP

POT ROND PP 750 CC D.115 H.114

39231000

5903424309474

5903424308613

POTS TUSIPACK CHAUD

PP UTILISATION CHAUDE (5) TRANSPARENT

Ø115*114 10,85 750,00

-20/+130 (°C) OUI +/- 2mm +/- 10 %+/- 10%

Conditions de stockage Apte au contact alimentaire avec des produits gras à l'exception des produits 100% gras ou conservés dans un milieu 100% gras

Conditionnement/Logistique:

Nous conseillons un stockage hors gel afin d'éviter tout risque de casse du au choc lors de la manutention

,	-,	٠,	 ٠,	,,	-0,0	

Sachet	Dimensions	(MM)	Ø120*678	+/- 20mm	
	Poids	(GR)	551,00	+/- 10%	
Carton	Dimensions	(MM)	600 x 250 x 460	+/- 20mm	
	Poids net	(GR)	5 425,00	+/- 10%	
	Poids brut	(GR)	6 400,00	+/- 10%	
	PCB		500		
	SPCB		50		
	300/1200				
	Hauteur/pa te	let (CM)	199	+/- 10cm	
	Poids/palet	te (KG)	178,60	+/- 10 %	
	Nb colis/couch	e	6		
	Nb couches/pa te	let	4		

Contact Alimentaire

Sauce Poivre

Au fait, à quoi ça sert une base de jus de veau?

Le jus de veau n est un incontournable, et joue un grand rôle dans la cuisine française (et d'autres d'ailleurs) au même titre que le fumet de poisson. Il permet de réutiliser les parures de viande les os et de donner une autre dimension à vos cuissons et à vos sauces ! Il apporte un côté « miam » à vos préparations car il apporte consistance, sapidité et longueur en bouche. C'est donc une arme secrète.

Il sert dans de nombreuses préparations comme une sauce de type sauce poivre, sauce au vin, sauce morilles.

Comment réchauffer cette sauce Poivre ?

Une fois sorti du frigo, la sauce poivre est gélatineuse : c'est le collagène en action ainsi que la crème ! Cela disparait à la cuisson et se mue en consistance.

En bain marie, au micro-ondes, à la casserole,

Comment le conserver cette sauce Poivre ?

Elle peut se conserver sans problème 5 jours au frigo après ouverture du contenant.

Le mieux est probablement de l'utiliser selon vos besoins, en petites portions pour être prêt à l'emploi. Les cubes a glaçons sont une bonne option, mais je préfère des doses un peu plus grandes c'est idéale pour accompagné vos viandes ou poisson.

Refermé évite que d'autres odeurs ne viennent parasiter cette sauce,

Et voilà, votre cuisine va gagner en goût!

Commande:

Du lundi au vendredi Pas de frais de livraison Minimum de commande 18 x1L 05 46 33 64 21 / 06 70 73 90 20

jeancuistot.traiteur@club-internet.fr

Livraison tous les mardi vendredi

A qui s'adresser?

Production, approvisionnement matières premières
Sébastien BOISSON

QUALITE HACCP, Hygiène : Organisation et suivi Thyphoner Pierrick Administratif, Facturation Patricia BOISSON

Livraison: Jouvin Jean Christophe

Informations sur les Tarifs:

Vente franco

Prix au litre : €
Prix au ½ litre : €
Prix au ¼ litre : €

Validation DLC à 57 jours (voir la copie du laboratoire)

Date de modification : 09/01/2017

822990 _ Sauce Poivre

RECETTE PREVUE POUR 15 UNITE(S)

POIDS TOTAL RECETTE = 0,750 KILOGRAMME(S)

Info cuisson: Cuisson maxi à la sonde 75°

POIDS UNITAIRE PORTION = 0,050 KILOGRAMME(S)

Puis infusion

Info conservation: Au froid entre +1° et + 3°

Info remise en température : Au bain marie, feux vif, four

Recette: Allergène *
Jus de boeuf 0,186 %
* crème liquide 0,744 %
* beurre doux 0,0186 %
sel fin 0,0062 %

poivre noire 0,0092 % *cognac 0,0371 %

Bilan nutritionnel par portion de 50 gr

Kcal 539 kcal / portion-> entre 12% et 27% des Apports Journaliers Recommandés (AJR)

Protéines 10 gr / portion -> 1% des apports caloriques du repas apportés en protéines

Lipides 46 gr / portion -> 7% des apports caloriques du repas apportés en lipide

Glucides 21 gr / portion -> 3% des apports caloriques du repas apportés en glucide

2º Validation DLC à + 57 jours





152, av. du Général de Gaulle - B.P. 80029 - 17430 TONNAY-CHARENTE Téléphone 05 46 82 38 55 - Fax 05 46 82 38 65 E-mail : lab.bioval@wanadoo.fr

Destinataire(s)

BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

"JEAN CUISTOT TRAITEUR" Monsieur BOISSON Sébastien 31, avenue de l'océan

Nº échantillon : L_2018.133.1

17510 CHIVES

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Plat cuisiné, sauce ayant subi un traitement thermique et produit traiteur (quiche, pizza...)

Tonnay-Charente, le 12 janv. 2018

Nature du prélèvement	Sauce au poivre (crème) (J+54)		
Date de prélèvement	24/11/2017	Numéro de lot	
Heure de prélèvement	08h30	Température prélèvement	+3,3°C
Date de mise en analyse	09/01/2018	Température réception	+7,5°C
Date de fabrication	16/11/2017	Etat du produit	Cuit, operculé, réfrigéré
Date limite de consommation	15/12/2017	Lieu de prélèvement	Chambre froide produits finis
Fournisseur	Fabrication maison	Préleveur (se)	L.Huyghe

Commentaire : Analyse du produit à J+54. Stockage à 4°C jusqu'au 09/01/2018.

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Non Satisfaisant
Dénombrement des Escherichia coli	NF ISO 16649-2	ufc/g	10	<10	•	
Dénombrement de Clostridium perfringens à 37°C	NF EN ISO 7937	ufc/g	30	<30		
Dénombrement de Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932	ufc/g	500	<100	•	
Dénombrement de Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	100	Présence <400	•	
Recherche de Salmonelle	IRIS Salmonella	/25g	Absence	Absence		

Conclusion: Echantillon ne présentant que des paramètres microbiologiques satisfaisants.

Crières basés sur : réglement (CE) n°1441/2007, et avis de l'ANSES, guides des fédérations professionnelles ou cahiers des charges internes.

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégra



F. BIARD Responsable Techniq

