Exemple de recette à base de fumet de poisson :

Il est possible de faire de ce fumet lié une sauce minute
ex : Sauce Champagne en ajoutant du champagne puis en ajoutant de la crème avec du persil frais, faire cuire puis mixer le tout.

Sauce citron confit:
Fumet de Poisson 750 Gr
Jus citron frais Andros 200 Gr
Citron confit ciselé 50Gr
Crème elle et vire 1L
Persil frais 50g
Sel 18 Gr

Sauce beurre blanc:
Fumet de poisson 750 Gr
Beurre salé 500 Gr
Échalotes ciselé 500 Gr
Vinaigre blanc 500 Gr
Vin blanc 50 Gr
Sel 10 Gr

Sauce Bretonne:
Fumet de poisson 750 Gr
Moules décortiquées 250 Gr
Crème elle et vire 1L
Persil frais 50g
Sel 18 Gr
Mixer le tout

Sauce oseille :
Fumet de poisson 750 Gr
Oseille 250 Gr
Crème elle et vire 1L
Sel 18 Gr
Mixer le tout

Sauce crevettes:
Fumet de poisson 750 Gr
Crevettes décortiquées 250 Gr
Crème elle et vire 1L
Persil frais 50g
Sel 18 Gr
Mixer le tout

Sauce corail:
Fumet de poisson 750 Gr
Concentré de tomate 100 Gr
Crème elle et vire 500 Gr
Moutarde ancienne 30 Gr
Persil frais 50g
Sel 18 Gr
Mixer le tout

Fumet de poisson frais 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 €

Dérogation 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)

« Le fumet de poisson frais de jean cuistot traiteur »

Sans conservateur
Sans exhausteu de goût
Sans colorant
Sans additif
Sans 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

Caractéristiques physiques boîte :

Matériau Couleur Dimensions Poids théorique unitaire Volume

Utilisation :

Température Scellabilité

MM)

(GR)

(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% Contact Alimentaire

Conditionnement/Logistique :

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

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

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	
Palette Euro 800/1200				
	Hauteur/palette	(CM)	199	+/- 10cm
	Poids/palette	(KG)	178,60	+/- 10 %
	Nb colis/couche		6	
	Nb couches/palette		4	

* Le fumet de poisson

Au fait, à quoi ça sert ?

Le fumet de poisson est un incontournable, et joue un grand rôle dans la cuisine française (et d'autres d'ailleurs) au même titre que le fond de veau. Il permet de réutiliser les parures de poisson (tête arrête centrale) 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 beurre blanc, il parfumera un risotto, il renforcera agréablement une soupe miso japonaise. Il sert aussi comme élément de cuisson, par exemple dans un court bouillon ou une cuisson à court mouillement.il peut aussi servir comme élément de déglaçage.

C'est en outre un concentré de nutriments et notamment de collagène, excellent pour la peau et assez rare à trouver dans d'autres aliments !

Comment le conserver ?

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

Une fois sorti du frigo, le fumet est gélatineux comme un flamby : c'est le collagène en action ! Cela disparait à la cuisson et se mue en consistance dans vos sauces et préparations.

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 une cuisson à court mouillement ou une sauce au beurre blanc. Le refermé évite que d'autres odeurs ne viennent parasiter ce fumet de poisson.

Et voilà, votre cuisine va gagner en goût !

Commande:

Du lundi au vendredi

Pas de frais de livraison

Minimum de commande 12 pots identiques

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

Administratif, Facturation
Patricia BOISSON

QUALITE HACCP, Hygiène :
Organisation et suivi
Thyphoner Pierrick

Livraison:
Jouvin Jean Christophe

Informations sur les Tarifs:

Vente franco

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

- **Validation DLC à 70 jours (voir la copie du laboratoire)**

Date de modification : *09/01/2017*

2036 _ Fumet de poisson frais maison

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 avec un film pendant 20 minutes

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

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

Recette :	Allergène *	
libellé du produit	Qte nette	
*Arêtes de poisson crue frais	15,000 Kg	36.95 %
légumes (poireau carotte oignon)	2,500 Kg	6.15 %
eaux du robinet	20,000 Litre	49.26 %
huiles d'olive	0,200 Kg	2.03%
thym botte frais	0,050Kg	0.008 %
romarins botte frais	0,050 Kg	0.008 %
*vin blanc	2,800 Kg	14.5 %

Bilan nutritionnel par portion de 50 gr

Kcal 459 kcal / portion-> entre 18% et 23% des Apports Journaliers Recommandés (AJR)

Protéines 2 gr / portion -> 1% des apports caloriques du repas apportés en protéines

Lipides 4 gr / portion -> 7% des apports caloriques du repas apportés en lipide

Glucides 18 gr / portion -> 3% des apports caloriques du repas apportés en glucide

2e Validation
DLC à + 70 jours

BIOVAL
BIOLOGIE ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENTALE
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
Site : www.bioval.fr

Destinataire(s) :
BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

"JEAN CUISTOT TRAITEUR"
Monsieur BOISSON Sébastien
31, avenue de l'océan
17510 CHIVES

N° échantillon : **L_2017.5922.1**

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

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

Tonnay-Charente, le 21 août 2017

Nature du prélèvement	**Fumet de poisson**		
Date de prélèvement	**17/08/2017**	**Numéro de lot**	
Heure de prélèvement	**08h20**	**Température prélèvement**	**+2,3°C**
Date de mise en analyse	**17/08/2017**	**Température réception**	**°C**
Date de fabrication	**13/06/2017**	**Etat du produit**	**Cuit, réfrigéré, en pot**
Date limite de consommation	**04/07/2017**	**Lieu de prélèvement**	**Chambre froide produits finis**
Fournisseur	**Fabrication maison**	**Préleveur (se)**	**L.Huyghe**

Commentaire : Opércule mal soudée.

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Non Satisfaisant
@ Dénombrement des micro-organismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	ufc/g	1 000 000	<1000		
@ Dénombrement de bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214	ufc/g		<1000		
Calcul du ratio flore totale / flore lactique	Calcul		100	1	*	
@ 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 Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	100	<100	*	
@ Recherche de Salmonelle	IRIS Salmonella BKR23/07-10/11	/25g	Absence	Absence	*	

Conclusion : Echantillon ne présentant que des paramètres microbiologiques satisfaisants.

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

cofrac ESSAIS
L'accréditation de la section ESSAIS du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation identifiées par le signe @. La conclusion est couverte par l'accréditation si tous les paramètres sont accrédités. Les zones grisées relèvent de la compétence du laboratoire et ne sont pas couvertes par l'accréditation. Ce rapport d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à essai. La déclaration de conformité ne tient pas compte des incertitudes de mesures (sur demande). Expression des résultats d'analyses de microbiologie alimentaire : N : moyenne pondérée à partir 2 dilutions successives. N° : nombre à partir de la dernière dilution. Ne : nombre estimé à partir de la première dilution.
Portée d'accréditation disponible sur www.cofrac.fr
Accréditation 1-1320
La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

C.BOYER — Direction Gérance
F. BIARD — Responsable Technique

SCOP ARL au capital variable de 33.000 € - RCS B 379 003 361 (90B40) - APE 7120 B

1er Validation de la DLC à + 35 jours

Destinataire(s) :
BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

"JEAN CUISTOT TRAITEUR"
Monsieur BOISSON Sébastien
31, avenue de l'océan
17510 CHIVES

N° échantillon : **L_2017.3693.1**

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

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

Tonnay-Charente, le 26 juin 2017

Nature du prélèvement	**Fumé de poisson (J+35)**		
Date de prélèvement	**23/05/2017**	**Numéro de lot**	**r71076730**
Heure de prélèvement	**09h00**	**Température prélèvement**	**+4,6°C**
Date de mise en analyse	**21/06/2017**	**Température réception**	**°C**
Date de fabrication	**17/05/2017**	**Etat du produit**	**Cuit, réfrigéré, sous-vide**
Date limite de consommation	**27/05/2017**	**Lieu de prélèvement**	**Chambre froide matières premières**
Fournisseur	**Fabrication maison**	**Préleveur (se)**	**L.Huyghe**

Commentaire : Analyse du produit à J+35. Stockage à 4°C jusqu'au 21/06/2017. Le résultat du dénombrement des micro-organismes à 30 °C est exprimé en nombre N.

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Non Satisfaisant
@ Dénombrement des micro-organismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	ufc/g	1 000 000	35000		
@ Dénombrement de bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214	ufc/g		<1000		
Calcul du ratio flore totale / flore lactique	Calcul		100	35	*	
@ 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 Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	100	<100	*	
@ Recherche de Salmonelle	IRIS Salmonella BKR23/07-10/11	/25g	Absence	Absence	*	

Conclusion : Echantillon ne présentant que des paramètres microbiologiques satisfaisants.

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

cofrac ESSAIS
L'accréditation de la section ESSAIS du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation identifiées par le signe @. La conclusion est couverte par l'accréditation si tous les paramètres sont accrédités. Les zones grisées relèvent de la compétence du laboratoire et ne sont pas couvertes par l'accréditation. Ce rapport d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à essai. La déclaration de conformité ne tient pas compte des incertitudes de mesures (sur demande). Expression des résultats d'analyses de microbiologie alimentaire : N : moyenne pondérée à partir 2 dilutions successives. N° : nombre à partir de la dernière dilution. Ne : nombre estimé à partir de la première dilution.
Portée d'accréditation disponible sur www.cofrac.fr
Accréditation 1-1320
La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

C.BOYER — Direction Gérance
F. BIARD — Responsable Technique