



Jaune œuf BIO



Sauce Hollandaise pour poisson 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 Hollandaise 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 déchets 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 Code 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	

• Sauce Hollandaise à base de fumet de poisson

Au fait, à quoi ça sert une base de fumet de poisson pour notre sauce Hollandaise ?

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 ou sauce hollandaise.

Comment réchauffer cette sauce Hollandaise ?

Une fois sorti du frigo, la sauce Hollandaise est gélatineux : c'est le collagène en action ainsi que le beurre et les jaunes œufs BIO ! Cela disparaît à la cuisson et se mue en consistance.

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

Comment le conserver cette sauce Hollandaise ?

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 à glaçons sont une bonne option, mais je préfère des doses un peu plus grandes c'est idéale pour accompagner vos poissons.

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 12 pots

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 à

Prix au litre : €

Prix au ½ litre : €

Prix au ¼ litre : €

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

Date de modification :

17/03/2017

22428 _ Sauce Hollandaise

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 *

libellé du produit en %

*Arêtes de poisson crue frais 46,87 %

légumes (poireau carotte oignon) 6,75 %

eaux du robinet 6,25 %

huiles d'olive 0,005 4%

thym botte frais 0.0013 %

romarins botte frais 0.0013 %

*vin blanc 0,088%

*Beurre 17,70 %

Jaune œuf BIO 2656 %

Jus de citron frais 0,031%

Sous recette : ROUX POUR LIAISON DE SAUCE

Libellé du produit Qte nette

*farine de blé 0,077 %

*beurre doux 0,077 %

Bilan nutritionnel par portion de 50 gr

Kcal 35 kcal / portion -> entre 1% et 2% des Apports Journaliers
Recommandés (AJR)

Protéines 23%/ portion -> % des apports caloriques du repas apportés
en protéines

Lipides 74 %/ portion -> 7% des apports caloriques du repas apportés
en lipide

Glucides 33% / portion -> 3% des apports caloriques du repas apportés
en glucide

2^e 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
 Site : www.bioval.fr

Destinataire(s) :
 BOISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

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

N° échantillon : L_2018.3467.1

17510 CHIVES

RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

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

Tonnay-Charente, le 29 mai 2018

Nature du prélèvement	Sauce Hollandaise à J+57	Numéro de lot	
Date de prélèvement	30/03/2018	Température prélèvement	+3,7°C
Heure de prélèvement	09h20	Température réception	°C
Date de mise en analyse	25/05/2018	Etat du produit	Cuit, en barquette, réfrigéré
Date de fabrication	28/03/2018	Lieu de prélèvement	Chambre froide produits finis
Date limite de consommation	17/05/2018	Préleveur (se)	L.Huyghe
Fournisseur	Fabrication maison		

Commentaire : Analyse du produit à J+57. Stockage à 4°C jusqu'au 25/05/2018.

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Resultat	Satisfaisant	Non Satisfaisant
@ Dénombrement des micro-organismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	ufc/g	1 000 000	>3 000 000		
@ Dénombrement de bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214	ufc/g		>3 000 000		
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 27°C	NF EN ISO 7937	ufc/g	30	<30	*	
@ Dénombrement de Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932	ufc/g	500	<100	*	
@ Dénombrement de Staphylococcus 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 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 grises 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.

ESSAIS

Portée d'accréditation disponible sur www.cofrac.fr

Accréditation 1-1502

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

C. BOYER
 Direction Gérance

F. BIARD
 Responsable Technique



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

Jean Cuistot Traiteur
 31, avenue de l'Océan
 17510 CHIVES

Date : 29/05/2018

N° échantillon : L_2018.3467.1

CONTROLE DE QUALITE

ANALYSE CHIMIQUE

Nature du produit : Sauce Hollandaise à J+57

Date de prélèvement : 30/03/2018
 Date de fabrication : 28/03/2018
 Température de prélèvement : 3,7°C
 Lieu de prélèvement : Chambre froide produits finis
 Heure prélèvement : 9h20
 Etat du produit : Cuit, réfrigéré, operculé

RECHERCHES	METHODE	RESULTATS
Mesure de pH	pH mètre	4,07

C. BOYER
 Responsable Laboratoire

F. BIARD
 Responsable Technique

p1/1