

Annexe 2 : CAHIER DES CHARGES des produits laitiers sélectionnés pour le salon et des sachets sous vide ISULAVAC

CREME LIQUIDE UHT 35 % de Matières grasses :

Conditionnement : tétra brick 1 litre à conserver à température par packs de 6 DLUO 1 an.

Utilisation ciblée principalement pâtissière, de bonne tenue au foisonnement. Une étude de benchmarking à révélé un haut niveau qualitatif. L'utilisation peut être élargie vers des préparations à chaud.

CREME INNOVATION UHT 18% de Matières grasses :

Conditionnement : tetra brick 1 litre à conserver à température par packs de 6 DLUO 1 an.

Utilisation ciblée sur la cuisson et liaison de sauces. Le niveau qualitatif est très bon et permet une large palette d'utilisations. Les tests ont révélé une haute résistance à la température. L'utilisation à froid reste possible mais n'est pas la principale vocation dans ce segment de marché.

FROMAGE BLANC au LAIT PASTEURISE 20 % de Matières grasses:

Conditionnement : DOYPACK (poche sous-vide, soudure épaisse avec bouchon, 2,5 kg à conserver à +3°C DLC 21 jours).

Utilisation large dans la composition de pâtisseries traditionnelles ou de cuisine, tartes, gratins, glaces.

BROCCIU FRAIS AOP 40% de Matières Grasses :

Conditionnement : Pots de 500 g, couvercle plastique rigide, à conserver à +3°C.

Utilisation large dans la composition de pâtisseries traditionnelles corses ou de cuisine, tartes, gratins, glaces.

BEURRE PLAQUE SEC 84% de Matières grasses :

Conditionnement : plaques de 2cm d'épaisseur et de 1 kg enveloppe papier anti UV, à conserver à +3°C DLUO 4 mois. Variations gustatives selon la saison de collecte.

Utilisation pâtissière et viennoiseries.

SACHETS SOUS VIDE ISULAVAC :

Sacs conservation, toutes dimensions

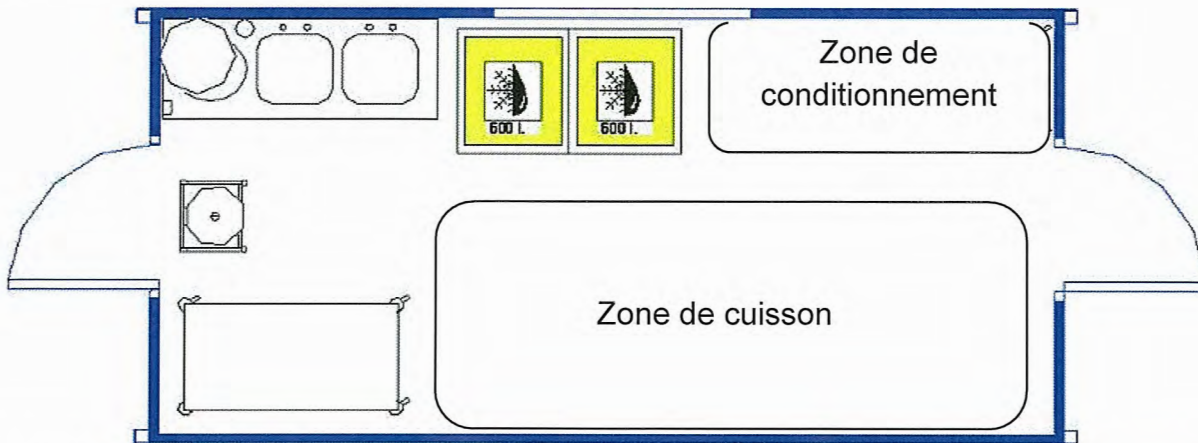
Sacs Cuisson, soudures renforcées, matière PET, toutes dimensions

Sacs thermo-rétractables, toutes dimensions

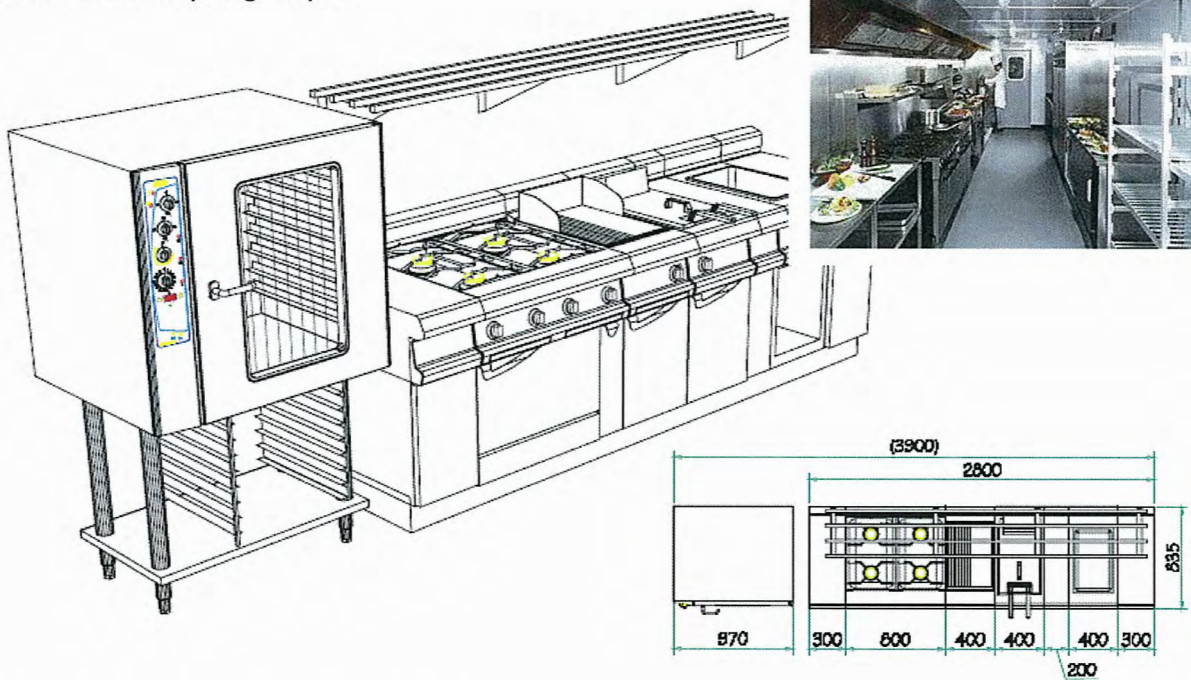
Sacs en forme de poches à douille sous-vidable avec utilisation sans douille.

Annexe 3 : Le laboratoire de production

Le plan du laboratoire sur base d'un laboratoire modulable à équiper :



source : www.pkl-group.fr



Source : www.mecatermi.com



VJ 280-4

- Capacité de la pompe 4 m³/h
- Cycle de machine 25 - 60 sec.
- Dim : 330 x 450 x 295 mm
- Voltage 230V-1-50Hz
- Autres voltages disponibles
- Puissance 0,3 - 0,4 KW



Source : Sous-vide.fr

Annexe 3 (suite)

Cuissons indirectes

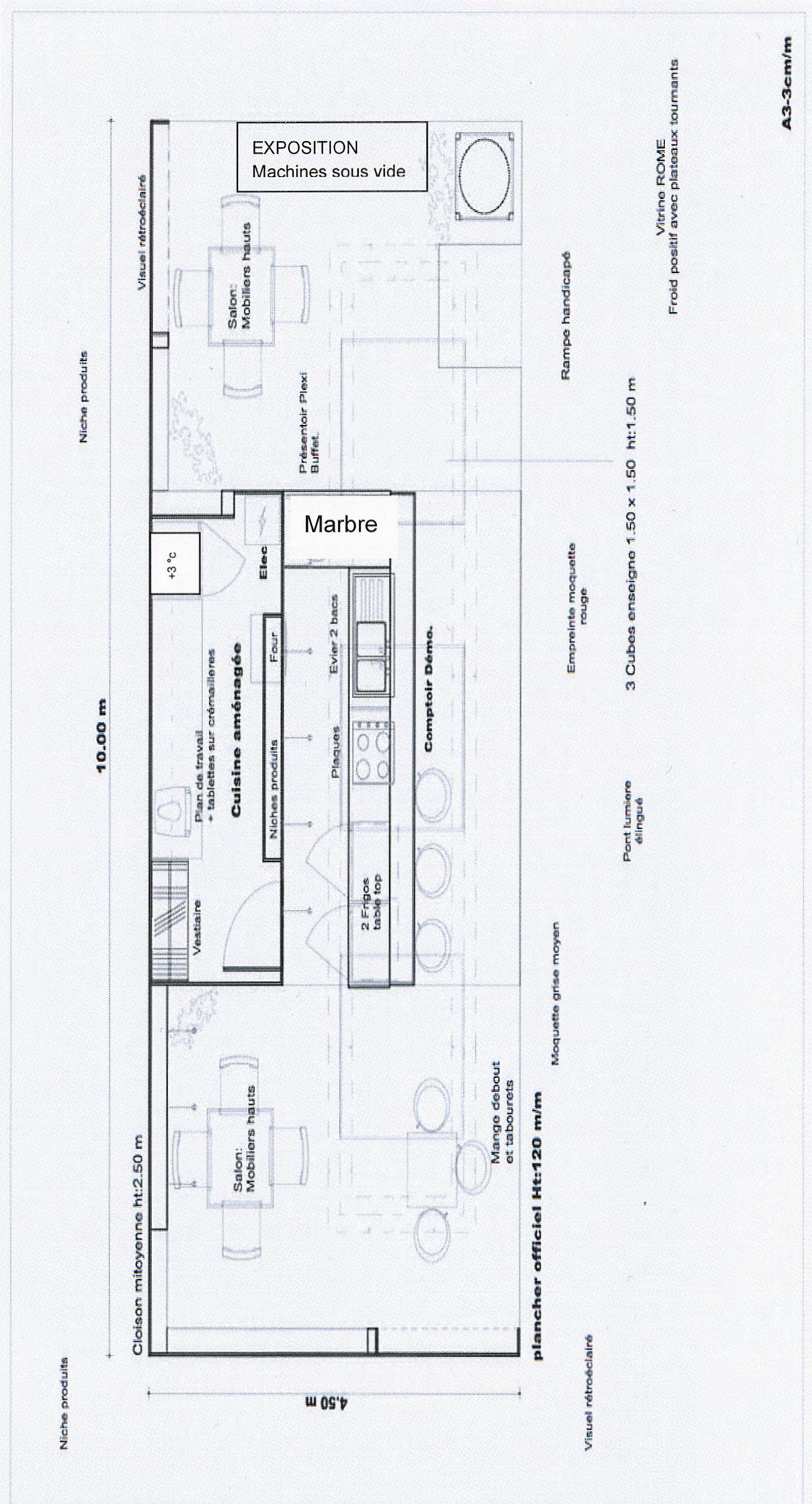
Produit	Température à coeur	Température cuisson	Temps de cuisson	Observations
Légumes				
Artichauts 500g	90	90	45 min	Fait office de préélaboration
Cèpes 500g	70	80	20 min	Fait office de préélaboration
Oignons 500g	70	70	1 h	Fait office de préélaboration
Asperges 500g	95	98	30min	Fait office de préélaboration
Poissons				
Viandes				
Joue de veau 320g	68	68	18 h	Régénération
Cochon de lait confit 375g	70	70	12 h	Marquage au grill 3 min
Épaule d'agneau 350g	63	63	24 h	Marquage au grill 3 min
Gorge de porc 900g	70	70	17	Marquage au grill 3 min
Blanc de pigeon 80g	62	65	25 min	Service à froid
Pigeon entier 620g	62	62	2 h	Régénération et marquage au grill 3 min
Autres produits				
Infusion de fraises	65	65	45 min	Service à froid
Terrine de foie gras et coing	60	70	30 min	Service à froid

Sources : Sous-vide.fr

Plats	Conservation au réfrigérateur	Conservation au congélateur
 Confit: Cuisses de canard, Cuisses de poule Cuisses de dinde, Gésiers Foles de volailles, Cassoulet	 30 jours	 6 mois
 Plats cuisinés: Coquilles de fruits de mer, Boeuf carottes, Daube, Lapin en sauce Poulet en sauce, Poule au riz, Paëlla Couscous, Choucroute.	 8 jours	 2 mois
 Légumes cuits Tomates, Aubergines, Bettes, Carottes, Courgettes, Épinards, Haricots, Oignon, Pomme de Terre, Poireaux...	 10 jours	 3 mois
 Viandes rouges ou blanches	 12 jours	 5 mois
 Terrines	 25 jours	 6 mois
 Poissons cuisinés	 10 jours	 3 mois

Annexe 4 : Le stand de démonstration

Source : L'as décors 95810 ARRONVILLE



Vitrine ROME
Froid positif avec plateaux tournants

A3-3cm/m

Annexe 4 (suite) : Le stand de démonstration



Source : L'as décors 95810 ARRONVILLE