JUMEAU S/P

MUSCLES SOUS VIDE

CHARAL METZ

FICHE TECHNIQUE

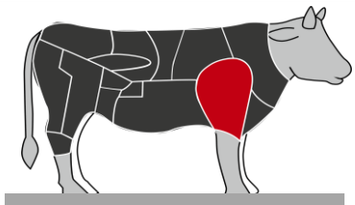
FT MSV BF 30 68/A
Créée le : 13/01/2015
Modifiée le :12/11/21

Caractéristiques Techniques du Produit

ORIGINE : FRANCE - Origine : LORRAINE

Viande du Terroir Lorrain

TYPE RACIAL : Viande



Localisation du muscle utilisé

ÉLABORATION : Jumeau d'épaule semi paré

Muscles utilisés	Grammage	Code produit
Jumeau	**(+) 1,8 kg**	**853520**

Conditionnement

- Muscles conditionnés sous-vide
- Sacs agréés pour le contact alimentaire
- Fermeture hermétique par thermosoudure

Dimensions carton (mm)	Nombre d'unités/carton	Poids maxi
385 x 284 x 169	variable	10 kg
578 x 381 x 165	variable	25 kg

Etiquetage

Etiquette avec partie détachable
Etiquette avec mentions légales : désignation du produit, date de conditionnement, poids net, estampille sanitaire, raison sociale, n° lot, origine, lieu d'abattage, lieu de découpe, DLC, température de conservation

Critères microbiologiques

≤100 Escherichia coli à 44°C / g
≤10 Listeria monocytogenes / 25g
Absence de Salmonella / 10g
≤100 Staphylocoques à 37°C / g
≤10 Clostridium perfringens / g

Caractéristiques Nutritionnelles

(valeurs indicatrices pour 100g)

Protéines : 33 g **Kcal :** 224
Glucides : traces **KJ :** 936
Lipides : 5,8 g dont acides gras: 4,9

Garantie produit

HACCP en place
Site certifié ISO 9001
Produit non ionisé (directive 1999/2 CE)
Produit non soumis à l'étiquetage OGM (règlements CE 1829/2003-1830/2003)
Absence d'allergène

Conservation

DLC totale : 42 jours
Température de conservation : 0 / +4°C

Vérification : RQ A.YVERNEAU Visa :	Vérification : RRHD T. MURGIA Visa :	Approbation : RFAB T.MEGUEULLE Visa :