

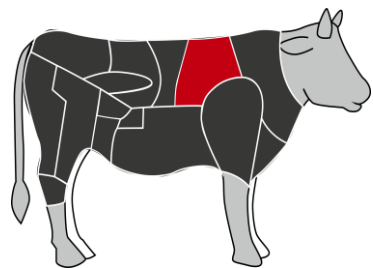
### Caractéristiques Techniques du Produit

ORIGINE : FRANCE - Origine: LORRAINE

TYPE RACIAL : Viande



de OFIVAL : 1322



Localisation du muscle utilisé

ÉLABORATION : Basse côte SP, nerf dorsal retiré, avec le persillé.

Muscles utilisés	Grammage	Code produit
Basse côte S/P	5kg	851010

### 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 | ≤100 Staphylocoques à 37°C / g  |
| ≤10 Listeria monocytogenes / 25g | ≤10 Clostridium perfringens / g |
| Absence de Salmonella / 10g      |                                 |

### Garantie produit

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


### Caractéristiques Nutritionnelles

(valeurs indicatrices pour 100g)

- Protéines** : 20 g      **Kcal** : 170
- Glucides** : traces      **KJ** : 710
- Lipides** : 10 g dont acides gras: 9,5

### Conservation

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

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