



Caractéristiques Techniques du Produit

ORIGINE : FRANCE

Code Ofival : 4302



ÉLABORATION : Découenné, dégraissé, désossé, boule de gras retiré. Lanières de 5 cm sur 1 cm.

Muscles utilisés	Grammage	Code produit
Epaule 3D	10 à 15g soit 2,5kg sous vide	033058.48



Conditionnement

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

Dimensions carton (mm)	Nombre d'unités/carton	Poids maxi
375 x 272 x 165	variable	10 kg
560 x 372 x 160	variable	20 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 (règlements CE 1829/2003-1830/2003)
- Absence d'allergène



Caractéristiques Nutritionnelles

(valeurs indicatrices pour 100g)

Protéines : 21 g Kcal : 210

Glucides : traces KJ : 844

Lipides : 5 g dont acides gras: 4,3





Conservation

- DLC totale : 15 jours
- DLC minimum à réception : 9 jours minimum chez le client
- Température de conservation : 0 / +4°C



Mise en œuvre

Viande à braiser ou à poêler

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