

Caractéristiques Techniques du Produit

ORIGINE : FRANCE

Code Ofival : 4220



ÉLABORATION : Echine S/OS levée au niveau de la 4ème côte, parée et désossée. Epaisseur homogène et coupe en portefeuille interdite.

Muscles utilisés	Grammage	Code produit	Grammage	Code produit
Echine S/OS	100g x 10	033042.48	160g x 10	033135.48
	120g x 10	033048.48	180g x 10	033126.48
	140g x 10	033047.48		

Conditionnement

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

Dimensions carton (mm)	Nombre d'unités/carton	Poids maxi
379 x 271 x 66	variable	5 kg
564 x 375 x 162	variable	12 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 : 21,2 g Kcal : 114

Glucides : traces KJ : 475

Lipides : 3,2 g dont acides gras: 2,7

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 griller ou à poêler

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