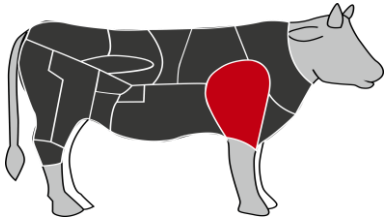


Caractéristiques Techniques du Produit

ORIGINE : FRANCE - Origine : LORRAINE



ode ofival : 1315



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

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

Conservation

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

Mise en œuvre

Viande à braiser ou à bouillir

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