

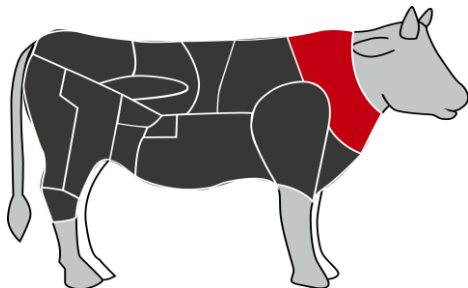
Caractéristiques Techniques du Produit

ORIGINE : FRANCE - Origine LORRAINE

Code OFIVAL : 1320



ÉLABORATION : Collier semi paré.



Localisation du muscle utilisé

Muscles utilisés	Grammage	Code produit
Collier	6 kg	850210/68
	7 kg	850310/68

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 (règlements CE 1829/2003-1830/2003)
- Absence d'allergène

Vérification : RQ A.YVERNEAU

Visa : 

Caractéristiques Nutritionnelles

(valeurs indicatrices pour 100g)

Protéines : 33 g Kcal : 184

Glucides : traces KJ : 770

Lipides : 5,8 g dont acides gras: 4,7

Conservation

DLC totale : 42 jours

Température de conservation : 0 / +4°C

Approbation : RFAB T.MEGUEULLE

Visa : 