EPAULE VEAU SP UE

MUSCLES SOUS VIDE

CHARAL METZ

FICHE TECHNIQUE

FT PC VX 27 02 /C
Créée le : 12/09/16
Modifiée le : 10/11/21

Caractéristiques Techniques du Produit

Bovins agés de moins de 8 mois

ORIGINE : UNION EUROPENNE **Code OFIVAL : 2300**

ÉLABORATION : Epaule de veau SP sans os, sans jarret, sans crosse.

Muscles utilisés	Grammage	Code produit
Epaule de veau	**5 kg**	**875000 02**

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

En accord avec la legislation en vigeur

Critères microbiologiques

ASR ≤ 10 UFC / g
Coliforme à 44°C ≤ 300 UFC / g
Salmonelles ≤ Abs / 25g
Staphylocoques ≤ 100 UFC / g
Listéria ≤ 10 UFC / g

Caractéristiques Nutritionnelles

(valeurs indicatrices pour 100g)

Protéines : 20,7 g **Kcal :** 115
Glucides : Traces **KJ :** 480
Lipides : 5g dont acides gras 2,9

Conservation

DLC totale : 30 jours
DLC minimum à réception : 9 jours minimum chez le client
Température de conservation : 0 / +4°C

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

Site internet : www.charal.fr CHARAL Metz - Rue du trou aux serpents - 57000 METZ -
Tel : 03 87 32 53 08 - Fax : 03 87 30 75 14
S.A.S. Au capital de 35.102.505 € - 546 950 379 R.C.S ANGERS - SIREN : 546 950 379 - N° TVA CHARAL : FR22546950379