

Caractéristiques Techniques du Produit

ORIGINE : FRANCE

Code Ofival : 4220



ÉLABORATION : Echine levée au niveau de la 4ème cote, parée et desossée, sans travers ni cartilage d'épaule. Mis sous filet ou sans. Diametre homogène

Muscles utilisés	Grammage	Code produit
Echine s/os ficelée	2 kg	033110.48
Echine s/os à plat	2 kg	255032.48

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 : 18,5 g | Kcal : 171 |
| Glucides : traces | KJ : 714 |
| Lipides : 10,7 g dont acides gras : 9,4 | |

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 rôtir ou à braiser

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