

Caractéristiques Techniques du Produit

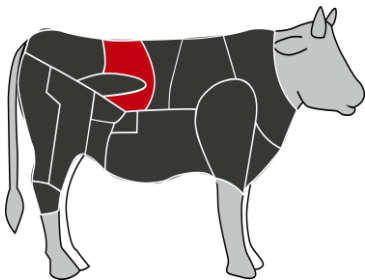
ORIGINE : France - Origine : LORRAINE



Code OFIVAL : 1221

TYPE RACIAL : Viande

ÉLABORATION : Coupé à 3 côtes, composé de la noix de faux-filet et de la chaînette, désossé, bretelles raccourcies à 3-4 cm de la noix, paré, nerf dorsal côté sur 2 cm. Epaisseur de graisse de couverture < 5 mm.



Localisation du muscle utilisé

Muscles utilisés	Grammage	Code produit
Faux-filet	4 kg	805210
	5 kg	805310
	6 kg	805610
	8 kg	805810

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

Vérification : RQ A.YVERNEAU

Visa :

Caractéristiques Nutritionnelles

(valeurs indicatrices pour 100g)

- Protéines** : 23 g

Glucides : traces

Lipides : 6,2 g dont acides gras: 3,6
- Kcal** : 151

KJ : 631

Conservation

- DLC totale : 42 jours
- Température de conservation : 0 / +3°C

Approbation : RFAB T.MEGUEULLE

Visa :