COLLIER S/P RACE A VIANDE LORRAIN

CHARAL METZ

MUSCLES SOUS VIDE

FICHE TECHNIQUE

FT MSV BF 12 68 /C
Créée le 29/09/14
Modifiée le : 12/11/21

Caractéristiques Techniques du Produit

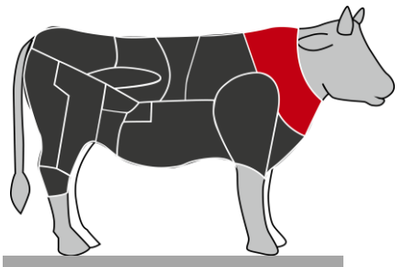
ORIGINE : FRANCE - Origine LORRAINE

Code OFIVAL : 1320

TYPE RACIAL : Viande

Viande du Terroir Lorrain

ÉLABORATION : Collier semi paré.



Localisation du muscle utilisé

Muscles utilisés	Grammage	Code produit
Collier	7kg	850210
	8 kg	850310

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

Caractéristiques Nutritionnelles

(valeurs indicatrices pour 100g)

Protéines : 33 g **Kcal :** 184
Glucides : traces **KJ :** 770
Lipides : 5,8 g dont acides gras: 4,7

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

Conservation

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

Vérification : RQ A.YVERNEAU	Approbation : RFAB T.MEGUEULLE
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