



Cahier des charges
Viandes hachées R.H.D.

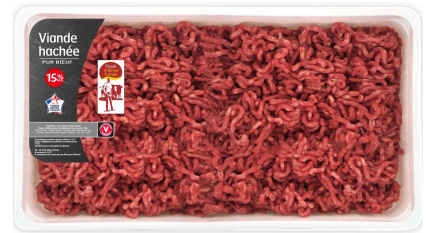
Code : G.CDC.3T.001 K

Date création : 20/04/2010

Date révision : 16/04/2021

Page : 44 / 73

010181 **VIANDE HACHEE 15 % 3 kg**
VBF - VDTL



1) DÉFINITION GENERALE

C'est une viande hachée pur bœuf réfrigérée issue de quartiers d'animaux répondant au cahier des charges Viande du Terroir Lorrain, conditionnée en caissette sous atmosphère protectrice, à consommer cuit à cœur.

(*)

- Composition : 100 % viande de bœuf Origine : France
Usine de fabrication : METZ

2) SPECIFICATIONS

Physiques : - Portions de 3 kg en vrac

Chimiques : Pourcentage de matières grasses inférieur à 15 %
Rapport collagène sur protéines de viande inférieur à 15 % } base moyenne journalière

Microbiologiques :
*critère interne

. Germes aérobies mésophiles	: ≤ 500 000 germes / g (50 000 à J0*)
. Escherichia coli	: ≤ 50 germes / g
. Staphylococcus aureus	: ≤ 100 germes / g *
. Salmonelles	: absence / 10 g
. Listeria monocytogenes	: Abs dans 25 g tolérance ≤ 10 germes/g à J0 * ≤ 100 germes/g à DLC
. E. Coli O157 H7	: Abs / 25 g *

} Plan trois classes tolérance 3m, 10m

	pour 100 g
Valeur énergétique	895 kJ / 215 kcal
Matière grasse	15 g
Dont acides gras saturés	6 g
Glucides	Traces
Dont sucres	Traces
Protéines	20 g
Sel **	0,24 g

(*) AQR : Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

(**) Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

3) CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE :

En caissette blanche operculée sous atmosphère

DLC : J + 7

Etiquetage PPP : Origine France – A consommer cuit à cœur
Service consommateurs : SC-CS 70107 – 49301 CHOLET

CONDITIONNEMENT		PALETTISATION	
PCB	3 kg / 2	NBRE DE CARTON/COUCHE	8
GENCOD	3181238970857	NBRE DE COUCHE/PALETTE	10
DIMENSION BARQUETTE (L*I*h)	348 x 238 x 70	NBRE DE CARTON/PALETTE	80
DIMENSION CARTON (L*I*h)	400 x 300 x 178	NBRE D'UVC/PALETTE	160

4) MODE DE PREPARATION :

* Cuire à la poêle sur feu vif. Assaisonner à votre convenance.

* Idéal pour la confection de hachis parmentier, lasagnes etc...

5) STOCKAGE - DISTRIBUTION :

A conserver entre 0°C et +2°C et à consommer dans les 24 heures après ouverture.

(*) Suggestion de présentation