

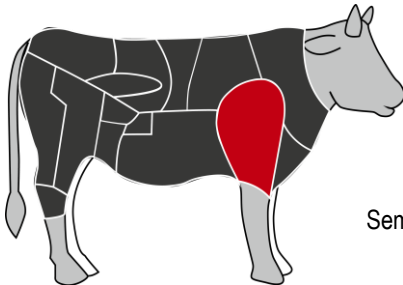
### Caractéristiques Techniques du Produit

ORIGINE : FRANCE - Origine : LORRAINE



CODE OFIVAL : 1313

ÉLABORATION : Paleron coupe droite, débarrassé de la boule de macreuse et des tendons, non démonté paré.



Localisation du muscle utilisé

Muscles utilisés	Grammage	Code produit
Paleron	2,5 kg x 1	852210/68
	2,5 kg x 2	852220/68

### 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	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

Vérification : RQ A.YVERNEAU

Visa : 

### Caractéristiques Nutritionnelles

(valeurs indicatrices pour 100g)

Protéines : 20 g Kcal : 170

Glucides : traces KJ : 710

Lipides : 10 g dont acides gras: 9,5

### Conservation

DLC totale : 42 jours

Température de conservation : 0 / +4°C

Approbation : RFAB T.MEGUEULLE

Visa : 