

		Code : G.CDC.3T.001 K Date création : 20/04/2010 Date révision : 16/04/2021 Page : 32 / 73
	Cahier des charges Viandes hachées R.H.D.	

☞ **010177 HACHE BASSE PRESSION 15 %**
125 g x 8 BIO - VBF



1) **DEFINITION GENERALE**

C'est une viande hachée pur bœuf réalisée exclusivement à partir de VPH issue de l'agriculture biologique selon le cahier des charges « AB », haché en gros grain de façon traditionnelle, formée sous basse pression, conditionnée dans une barquette operculée sous atmosphère protectrice, à consommer cuit à cœur.

- **Composition :** 100 % viande de bœuf Origine : France (*)

Usine de fabrication : METZ

2) **SPECIFICATIONS**

Physiques : - Portions de 8 x 125 g forme tonneau façon bouchère (2 couches de 4 steaks)

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

Microbiologiques :

. Germes aérobies mésophiles	: ≤ 500 000 germes / g (50 000 à 0*)	} Plan trois classes tolérance 3m, 10m
. Escherichia coli	: ≤ 50 germes / g	
. Staphylococcus aureus	: ≤ 100 germes / g *	
. Salmonelles	: absence/10g	
. Listeria monocytogenes	: Abs dans 25 g tolérance ≤ 10 germes/g à J0 *	
	≤ 100 germes/g à DLC	
. E. Coli O157 H7	: Abs / 25 g *	

*critère interne

	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 barquette blanche operculée sous atmosphère protectrice.

DLC : J + 7

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

CONDITIONNEMENT		PALETTISATION	
PCB	125 g x 8 / 6	NBRE DE CARTON/COUCHE	8
EAN UC	3181238968786	NBRE DE COUCHE/PALETTE	10
EAN Colis	3181238968793	NBRE DE CARTON/PALETTE	80
DIMENSION BARQUETTE (L*I*h)	280 x 190 x 40	NBRE D'UVC/PALETTE	480
DIMENSION CARTON (L*I*h)	400 x 300 x 178		

4) **MODE DE PREPARATION :**

* Placer le steak haché dans une poêle préchauffée avec ou sans matière grasse

* Bien saisir chaque face pendant 30 secondes, puis terminer la cuisson à feu doux pendant 3 mn 30 s par face.

5) **STOCKAGE - DISTRIBUTION :**

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

(*) Suggestion de présentation