

Caractéristiques Techniques du Produit

ORIGINE : FRANCE

Code Ofival : 4220



ÉLABORATION : Echine levée au niveau de la 4ème côte, parée, croutée (durcissement en surface) et piécée mécaniquement. Epaisseur de 10 à 15 mm.

Muscles utilisés	Grammage	Code produit
Echine A/OS	140g x 10 Soit 1,4kg sous vide	033024.48
	150g x 10 Soit 1,5kg sous vide	033028.48
	160g x 10 Soit 1,6kg sous vide	033025.48
	180g x 10 Soit 1,8kg sous vide	033026.48

Conditionnement

- Muscles conditionnés sous-vide
- Sacs agréés pour le contact alimentaire
- Fermeture hermétique par thermosoudure

Dimensions carton (mm)	Nombre d'unités/carton	Poids maxi
379 x 271 x 66	variable	5 kg
564 x 375 x 162	variable	12 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 UGM (règlements CE 1831/2003, 1831/2003)
- Absence d'allergène

Caractéristiques Nutritionnelles

- (valeurs indicatrices pour 100g)
- Protéines** : 18,5 g **Kcal** : 171
- Glucides** : traces **KJ** : 714
- Lipides** : 10,7 g dont acides gras: 9,4

Conservation

- DLC totale** : 15 jours
- DLC minimum à réception** : 9 jours minimum chez le client
- Température de conservation** : 0 / +4°C

Mise en œuvre

Viande à poêler

Vérification : RQ A.YVERNEAU	Vérification : RRHD T. MURGIA	Approbation : RFAB T.MEGUEULLE
Visa :	Visa :	Visa :