

Caractéristiques Techniques du Produit

ORIGINE : FRANCE Code Ofival : 4220



ÉLABORATION : Echine S/OS levée au niveau de la 4ème côte, parée et désossée. Epaisseur homogène et coupe en portefeuille interdite.

Muscles utilisés	Grammage	Code produit	Grammage	Code produit
Echine S/OS	100g x 10	033042.82	160g x 10	033135.82
	120g x 10	033048.82	180g x 10	033126.82
	140g x 10	033047.82		

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 OGM (règlements CE 1829/2003-1830/2003)
Absence d'allergène

Caractéristiques Nutritionnelles




(valeurs indicatrices pour 100g)
Protéines : 21,2 g Kcal : 114
Glucides : traces KJ : 475
Lipides : 3,2 g dont acides gras: 2,7

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 griller ou à poêler

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