



## Cahier des charges SH S/ATM CHARAL/NEUTRE/DABIA

**Code :** CDC.3T.100 V

**Date création :** 27/09/1988

**Date révision :** 27/03/2017

**Page :** 30 / 85

### 016124 STEAK HACHE 15 % M.G. BIO x 12 NEUTRE Metz



#### 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 » réfrigérée, conditionnée dans une barquette operculée sous atmosphère protectrice.

**Ingrédients :** pure viande de bœuf BIO hachée

#### 2) SPECIFICATIONS

**Physiques :** - Portions de 12 x 100 g striées forme tonneau

**Chimiques :** Pourcentage de matières grasses inférieur à 15 %  
Rapport collagène sur protéines de viande inférieur à 15 %

**Microbiologiques :**  
\* critères internes

. Germes aérobies mésophiles	: ≤ 500 000 germes / g (50 000 à J0) *
. 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 *

Plan trois classes  
tolérance 3m, 10m

**Valeur énergétique :** Pour 100 g : 895 kJoules - 215 kcalories  
Matières grasses : 15 g dont acides gras saturés : 6 g  
Glucides : traces dont sucres : traces  
Protéines : 20 g / Sel : 0,24 g

#### 3) CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE :

En barquette blanche operculée sous atmosphère

DLC : J + 7

Etiquetage : Commercial : Neutre - Poids constant + logo 100 % muscles

"PPP" : A consommer cuit à cœur – Conditionné sous atmosphère protectrice – Origine : France

CONDITIONNEMENT		PALETTISATION	
PCB	100 g x 12/6	DIMENSION CARTON (L*I*h)	400 x 300 x 178
GENCOD	3181238956509	NBRE DE CARTON/COUCHE	8
EAN 13 VL	3181238956516	NBRE DE COUCHE/PALETTE	10
DIMENSION BARQUETTE (L*I*h)	280 x 190 x 55	NBRE DE CARTON/PALETTE	80
TARE UVC	53 g	NBRE D'UVC/PALETTE	480

#### 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 15 s par face.

#### 5) STOCKAGE - DISTRIBUTION :

Tenir au froid : 0 + 2°C – A consommer dans les 24 h après ouverture

CHARAL – CS 70107 – 49301 CHOLET Cédex

(\*) Photo non contractuelle