



Cahier des charges Viandes hachées R.H.D.

Code : G.CDC.3T.001 K

Date création : 20/04/2010

Date révision : 16/04/2021

Page : 59 / 73

010175

HACHE BASSE PRESSION 15 % 125 g x 8 VBF - VDTL



1) DEFINITION GENERALE

C'est une viande hachée gros grain de façon traditionnelle formée sous basse pression, pur bœuf réfrigérée issue de quartiers avants d'animaux répondant au cahier des charges Viandes du Terroir Lorrain, 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 striées forme tonneau (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 :
*critère interne

. 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

	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

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 / 4	NBRE DE CARTON/COUCHE	8
GENCOD	3181238967772	NBRE DE COUCHE/PALETTE	10
DIMENSION BARQUETTE (L*I*h)	280 x 190 x 55	NBRE DE CARTON/PALETTE	80
DIMENSION CARTON (L*I*h)	400 x 300 x 178	NBRE D'UVC/PALETTE	320

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