



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

BOULE DE MACREUSE AFNOR SALE UE



Denomination legale	Boule de macreuse UE cuit AFNOR
Code article	33373
Ean 13	3368270333738
Gencod symbolisé	
Gencod poids	2933373
Code douanier	16025095
Marque	DLG
Conditionnement	SOUS VIDE POCHE
N° Homologation	

DLC residuelle minimum client	14 jours
Conservation	A conserver entre 0°C et +4°C
Calibre	+/- 450g
Tare	19 g
Composté	Non
Poids moyen	2150 g
Colisage	3 Piece(s)



Descriptif produit	Pièce de boeuf assaisonnée puis cuite dans son emballage.
	Viande saignante à coeur, rôti non bardé non ficelé.
	Taux de jus moyen à froid : 15%
	Conforme à la norme AFNOR NF V 46-003

Ingrédients	Rôti de boeuf, assaisonné, cuit, réfrigéré.
	INGREDIENTS : Boule de macreuse 97%, arôme naturel, sel.

Origine biologique	Origine		
	Né	Elevé	Abattu
Boeuf	Union Européenne		



Valeurs Nutritionnelles (moyenne pour 100g)	Valeur énergétique		Matières grasses	Dont acides gras saturés	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires	Protéines (en g)	Sel (en g)
	KJ	Kcal	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
boule de macreuse UE cuit AFNOR	522	124	4	1.4	0	0	0	22	0.74

Données GEMRCN		Maternelle	Elémentaire	Ado/Adulte		Personnes âgées		Milieu carcéral
				Min	Max	Base 20 déjeuners	Base 28 Diners	
	Grammage de la portion proposée (g) PLAT	40	60	80	100	-	-	-
	Fréquence d'utilisation PLAT	4/20 minimum A encourager	4/20 minimum A encourager	4/20 minimum A encourager	4/20 minimum A encourager	-	-	-

Mise à jour du : 07/03/2022



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

BOULE DE MACREUSE AFNOR SALE UE

Denomination legale **Boule de macreuse UE cuit AFNOR**

Code article 33373

Ean 13 3368270333738

Gencod symbolisé

Gencod poids 2933373

Code douanier 16025095

Marque DLG

Conditionnement SOUS VIDE POCHE

N° Homologation

DLC residuelle minimum client	14 jours
Conservation	A conserver entre 0°C et +4°C
Calibre	+/- 450g
Tare	19 g
Composté	Non
Poids moyen	2150 g
Colisage	3 Piece(s)



Allergènes présents, selon R1169/2011	Aucun allergène
OGM	Conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003
Résidus contaminants	Conforme au règlement CE 1881/2006
Ionisation	Aucun ingrédient ionisé dans cette recette

Critères Microbiologiques	Règlement européen 2073/2005 du 15/11/2005 et aux critères nationaux de la FIA	A J0	
		A DLC	

Sites de production associés	Numero d'agrement	Certification
	FR 72.253.002 CE	BIO, FSSC 22000, ISO 50001

PCB 1	GTIN Unité Livraison	Nbre UC dans Unité Livraison	Nbre Unité Livraison	Nbre Couche	Poids Brut (kg)	Poids Net (kg)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
Type de contenant utilisé :	93368271333730	3			6.707	6.450	392	292	112
COUCHE		24	8		53.656	51.600	800	1200	112
PALETTE	93368271333730	240	80	10	561.560	516.000	800	1200	1270

Consignes de préparation	Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson et trancher à froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir et napper d'une sauce chaude.
--------------------------	--

Argumentaire Consommateur	<ul style="list-style-type: none">- Tendreté garantie- Texture avec de la mâche et du goût- Rôti bien rosé à cœur- Technologie de cuisson sous-vide offrant une qualité constante, une préservation des valeurs nutritionnelles et une juste cuisson du produit (les textures sont tendres et juteuses, les saveurs intenses). Cette méthode assure une sécurité sanitaire & bactériologique, ainsi qu'une durée de vie idéale.
---------------------------	--

Astuces de préparation	- Servir avec une embeurrée de pommes de terre ou une poêlée de légumes.
------------------------	--

Mise à jour du : 07/03/2022