

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Préparation à base de viande de bœuf assaisonnée (Formés à partir de pièces de bœuf avec adjonction d'eau). Produit IQF.

Saveur / Goût	Bœuf épicé	Tolérance(s)	/
Texture	Ferme et moelleuse	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 547 jours à -18°C
Après décongélation, conserver entre 0°C et +5°C et consommer dans les 4 jours.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi. Utilisez le produit directement surgelé. Il peut également être décongelé entre 0°C et +5°C avant utilisation.
Le processus IQF (Individually Quick Frozen) est un procédé qui permet de surgeler des produits individuellement pour éviter qu'ils ne se collent entre eux. Cela facilite grandement leur dosage et manipulation et permet ainsi de réduire les pertes et de mieux contrôler les coûts.

INGREDIENTS

Viande de bœuf (50%), eau, biscotte [farine de **blé** (farine de **blé**, carbonate de calcium, fer, niacine, thiamine), sel], assaisonnement [épices (paprika, piment rouge, cumin, coriandre), poudre d'oignon, dextrose, ail en poudre, acidifiant (E330), huile de tournesol], fibre de pois, protéines de pois, sel, protéines de **lait**, stabilisants (E450, E451), poivre noir.

Malgré notre vigilance, il se peut que le produit contienne des morceaux d'os.

Allergène(s): Gluten, Lait.
Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- **Origine produit fini:** Irlande - **Estampille sanitaire:** IE 734 EC
- **Origine de la viande:** UE et hors UE
- **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	710	Energie (kcal)	170
Matières grasses (g)	7,6	dont acides gras saturés (g)	3,21
Glucides (g)	13,9	dont sucres (g)	1,4
Fibres alimentaires (g)	4,4	Protéines (g)	13,7
Sel (g)	1,48		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Entérobactéries	< 50 ufc/g	Staphylocoque à coagulase positive	< 20 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g	Flore totale	< 10 000 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Salmonelle	Absence dans 25 g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 10*1Kg			
	Unité	Carton	Palette	
Nature emballage	Emballage plastique en polyéthylène (LLDPE) bleu	Carton	/	
EAN 13 ou 14	5099117208213	05099117208206	/	
Poids net (Kg)	1 kg	10,00	560	
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/	
Poids brut (Kg)	1,02	10,79	629	
Dimensions L x l x h (mm)	/	400 x 300 x 200	1200 x 1000 x 1550	
EAN 128	/	OUI	NON	
Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	560	8	7	56

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.