

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Viande hachée égrenée pur bœuf 15 MG. Produit IQF et crue.

|                      |                      |                     |   |
|----------------------|----------------------|---------------------|---|
| <b>Savoir / Goût</b> | Viande bovine hachée | <b>Tolérance(s)</b> | / |
| <b>Texture</b>       | Viande bovine hachée | <b>Tolérance(s)</b> | / |

**Produit à poids variable:** NON  
**Calibre:** Brin de 4 mm

**CONSEILS DE CONSERVATION**

DDM 12 mois à - 18°C

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**
**CONSEILS D'UTILISATION**

A consommer cuit à cœur.

**INGREDIENTS**

100 % viande bovine origine France.

*Pourcentage de matières grasses inférieur à 15%.  
 Rapport collagène sur protéines de viande inférieur à 15%.*
**Allergène(s):** Aucun.  
**Contamination(s) croisée(s):** Aucune.

**DONNEES COMPLEMENTAIRES**

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

 - **Origine produit fini:** France - **Estampille sanitaire:** FR 14 752 010 CE - **Code emballer:** EMB 14 752 A  
 - **Origine de la viande:** France  
 - **Label(s) qualité:** Viandes de France.

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)**

|                                |      |                                     |     |
|--------------------------------|------|-------------------------------------|-----|
| <b>Energie (kJ)</b>            | 895  | <b>Energie (kcal)</b>               | 215 |
| <b>Matières grasses (g)</b>    | 15   | <b>dont acides gras saturés (g)</b> | 6   |
| <b>Glucides (g)</b>            | 0    | <b>dont sucres (g)</b>              | 0   |
| <b>Fibres alimentaires (g)</b> | /    | <b>Protéines (g)</b>                | 20  |
| <b>Sel (g)</b>                 | 0,22 |                                     |     |

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

|                             |                   |                                      |                   |
|-----------------------------|-------------------|--------------------------------------|-------------------|
| <b>Flore totale aérobie</b> | < 5 000 000 ufc/g | <b>Flore totale / Flore lactique</b> | < 100 ufc/g       |
| <b>Salmonelles</b>          | Absence dans 10 g | <b>Listeria</b>                      | Absence dans 25 g |
| <b>Escherichia coli</b>     | < 50 ufc/g        | <b>7 STEC</b>                        | Absence dans 25 g |

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

|                                  | CARTON de 6 sachets de 1 Kg |                          |                          |                          |
|----------------------------------|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                  | Unité                       | Carton                   | Palette                  |                          |
| <b>Nature emballage</b>          | Sachet en PA / EVOH / PE    | Carton                   | /                        |                          |
| <b>EAN 13 ou 14</b>              | 3265980360453               | 13265980360450           | /                        |                          |
| <b>Poids net (Kg)</b>            | 1 kg (+/- 15 g)             | 6,00                     | 432                      |                          |
| <b>Poids net égoutté (Kg)</b>    | /                           | /                        | /                        |                          |
| <b>Poids brut (Kg)</b>           | 1,012                       | 6,307                    | 479                      |                          |
| <b>Dimensions L x l x h (mm)</b> | Sachet : 530 x 340          | 390 x 199 x 270          | 1200 x 800 x 1770        |                          |
| <b>EAN 128</b>                   | /                           | OUI                      | NON                      |                          |
| <b>Palettisation</b>             | <b>Unités / palette</b>     | <b>Cartons / couches</b> | <b>Couches / palette</b> | <b>Cartons / palette</b> |
|                                  | 432                         | 12                       | 6                        | 72                       |

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