

### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Bâtonnets de veau Halal, cuits, fumés, produit IQF.

<b>Saveur / Goût</b>	Frais, salé, légèrement fumé	<b>Tolérance(s)</b>	/
<b>Texture</b>	Ferme, tendre à l'intérieur, viande légèrement humide	<b>Tolérance(s)</b>	/

**Produit à poids variable:** NON

**Calibre:** Bâtonnet : 5 x 5 x 25 mm ( +/- 1 x 1 x 5 mm)

### CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à - 18° C

Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 3 jours.

Après ouverture, conserver à +4°C et consommer dans les 2 jours.

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**

### CONSEILS D'UTILISATION

Pour une utilisation optimale, placer le produit en chambre froide à +4°C, 1 jour avant emploi, puis garnir vos pizzas. Le produit peut également être utilisé encore surgelé, aucune perte.

### INGREDIENTS

Viande de veau halal (90%), sel, dextrose, amidon de pomme de terre, conservateur : E250, stabilisants (E450, E451), antioxydant E316.

*Le produit peut contenir des morceaux de cartilage.*

**Allergène(s):** Aucun.

**Contamination(s) croisée(s):** Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs, Soja.



### 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:** Belgique - **Estampille sanitaire:** BE B113 EG
- **Origine de la viande:** UE - **Organisme certification Halal:** Halal Expertise
- **Label(s) qualité:** Aucun.

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

<b>Energie (kJ)</b>	1045	<b>Energie (kcal)</b>	250
<b>Matières grasses (g)</b>	20	<b>dont acides gras saturés (g)</b>	7
<b>Glucides (g)</b>	1,5	<b>dont sucres (g)</b>	1,5
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	/	<b>Protéines (g)</b>	16
<b>Sel (g)</b>	2,5		

### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

<b>Flore totale</b>	< 10 000 ufc/g	<b>Listeria monocytogenes</b>	Absence dans 25 g
<b>Anaérobie sulfite réducteur</b>	< 10 ufc/g	<b>Clostridium perfringens</b>	< 10 ufc/g
<b>Entérobactéries</b>	< 100 ufc/g	<b>E. coli</b>	< 10 ufc/g
<b>Salmonelles species</b>	Absence dans 25 g	<b>Staphylococcus aureus</b>	< 100 ufc/g
<b>Bacillus species</b>	< 100 ufc/g	<b>Bacillus cereus</b>	< 100 ufc/g
<b>Levures</b>	< 100 ufc/g	<b>Moisissures</b>	< 500 ufc/g

### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 10 sachet de 1 Kg		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Sachet bleu clair à carreaux avec fenêtre transparente OPA/PA 15/60 micromètre	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	3520730009489	3520730009496	/
<b>Poids net (Kg)</b>	1 kg	10,00	360
<b>Poids net égoutté (Kg)</b>	/	/	/
<b>Poids brut (Kg)</b>	/	11.06	423
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	300 x 300	600 x 400 x 200	1200 x 800 x 1950
<b>EAN 128</b>	/	OUI	OUI

  

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	360	4	9	36

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