


| | | | | | | |
|--|------------------------|--------|----------|---|---|------|
|  | FICHE TECHNIQUE | | | | | |
| | Code article : | 10.004 | Indice : | A | Date de création : 23/02/2017 Date de MAJ : 17/09/2018 | Page |

Chorizo de bœuf et dinde halal +/-2,6 kg Oriental Viandes

Libellé commercial : Chorizo de bœuf et dinde halal +/-2,6kg OV

Etat du produit : Sous vide

Origine viande : Union Européenne

Ingrédients : Viande de dinde halal (origine UE), viande de bœuf halal (origine UE), gras de bœuf halal (origine UE), protéine de pois, sel, dextrine, paprika, épices, sirop de glucose, sucre, arôme naturel, dextrose, arôme de fumée, stabilisants (E450i, E451i), antioxydants (E326, E301), conservateur (E250), colorant (E160c). 49g de viande de dinde halal, 46g viande de bœuf halal et 22g de gras de bœuf Halal pour la préparation de 100g de produit fini. Enveloppe non comestible.

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Code produit | 10.004 |
| Etat de conservation | Entre 0°C et +7°C |
| DLC garantie | 60 jours |
| Agrément sanitaire | ES 10.018.65 GE |
| Code nomenclature douanière | 16010091 |

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100 gr)

| Valeur énergétique | | Matières grasses (g) | Dont acides gras saturés (g) | Glucides (g) | Dont sucres (g) | Fibres alimentaires (g) | Protéines (g) | Sel (g) |
|--------------------|------|----------------------|------------------------------|--------------|-----------------|-------------------------|---------------|---------|
| KJ | Kcal | 24,6 | 9,9 | 4 | <0,5 | | 23,3 | 4,75 |
| 1374 | 330 | | | | | | | |

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| |
|--|
| <p>*Echerichia coli : <100 *Staphylococcus aureus : <100 *Salmonella spp : Absence/25g *Clostridium sulfito réducteur : <100 Listeria monocytogenes : <100</p> |
|--|

AUTRES CARACTÉRISTIQUES

| | |
|-------------------------------|---|
| OGM | Le produit ne contient aucun ingrédient, additif ou arôme OGM ou issu d'OGM , tels que définis par les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 |
| Ionisation (décret 2001-1097) | Le produit, les matières premières et ingrédients utilisés n'ont pas subit de traitement par ionisation |
| Allergènes | - |

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLÉPTIQUES

| |
|---|
| <p>Flaveur et saveur : Typique du produit sèche Couleur de la coupe : Rouge de maturation Consistance : Ferme et compacte</p> |
|---|

INSTRUCTION DE CONSERVATION

| |
|-------------------------------|
| A conserver entre 0°C et +7°C |
|-------------------------------|

MODE DE PRÉPARATION

| |
|---|
| Enveloppe non comestible. Retirer l'enveloppe avant consommation. |
|---|

DONNÉES LOGISTIQUES

| UVC | | COLIS | | PALETTE | |
|---------------------------|---------------|---------------------------|----------------|--------------------------|----------------|
| Nature de l'UVC | Sac Sous vide | Nature du colis | Carton | Type de palette | Europe |
| Poids net de l'UVC en kg | +/-2,6 | Poids net du colis en kg | +/-5,2 | Nb colis par couche | 7 |
| Poids brut de l'UVC en kg | +/-2,62 | Poids brut du colis en kg | +/-5,5 | Nb couche par palette | 20 |
| Long*Larg*Haut(mm) | 450*95*95 | Long*Larg*Haut (mm) | 535*185*95 | Nb colis par palette | 140 |
| Code EAN UVC | 3700141401007 | Nb d'UVC par colis | 2 | Nb d'UVC par palette | 280 |
| | | Code EAN colis | 13700141401004 | Poids net palette en kg | +/-728 |
| | | | | Poids brut palette en kg | +/-795 |
| | | | | Long*Larg*Haut (mm) | 1200*800*2040 |
| | | | | Code EAN palette | 33700141401008 |