

FICHE TECHNIQUE PRODUIT		CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Carpaccio de bœuf surgelé 1,4kg		2018	23/05/2023	20

CARACTERISTIQUES PRODUIT	DESCRIPTIF PRODUIT :		Carpaccio de bœuf surgelé 1,4kg, en boîte, 20 assiettes en sachet zip (7 tranches/carpaccio soit 70g avec marinade)		
	PROCEDE DE FABRICATION :		Préparation des viandes, moulage (mise en forme) - durcissement par le froid - tranchage et dépose en rosace des tranches sur feuilles de papier paraffiné forme rectangulaire - pulvérisation de la marinade - mise en sachet zip x20 assiettes - mise en boîte - surgélation - conditionnement carton - stockage -18°C		
	DLC/DDM	UTILISATION APRES OUVERTURE	T °C CONSERVATION	POIDS	GENCOD
18 mois	12h max après décongélation (0 à +4°C)	<input type="checkbox"/> FRAIS (0°C / +4°C) <input checked="" type="checkbox"/> SURGELE (-18°C) <input type="checkbox"/> T°C AMBIANTE	<input checked="" type="checkbox"/> FIXE PIECE <input checked="" type="checkbox"/> FIXE COLIS <input type="checkbox"/> VARIABLE	347700008874	

LISTE DES INGREDIENTS	Carpaccio de boeuf pré-mariné surgelé. Ingredients : viande de boeuf (origine : France) 92 %, marinade 8% (eau, huile de tournesol et d'olive, jus de citron, sel).		ORIGINES	
			VIANDE :	VBF
			Logo origine : VBF	oui

DONNEES LOGISTIQUES					
Type	UVC	Type	colis	Type	Palette
	Boîte de 1 sachet zip de 20 assiettes (assiette : 70g avec marinade)		caisse américaine (5 boîtes/caisse américaine)		Europe
Dimensions extérieures		Dimensions extérieures		Cartons/couche	8
Longueur (mm)	289	Longueur (mm)	378	Nb couches	5
Largeur (mm)	289	Largeur (mm)	300	Hauteur d'une couche (mm)	300
Hauteur (mm)	71,5	Hauteur (mm)	300	Total colis	40
Poids net (kg)	1,400	Nb pièce/carton	5	Total UV	200
Poids brut (kg)	1,708	Poids net (kg)	7	Poids net palette (kg)	280
Tare (g)		Poids brut (kg)	8,869	Hauteur palette (m)	1,65
		Tare du colis (kg)	0,329		
2 feuilles par/assiette soit 40 feuilles/sachet zip : 40 x 4,4g = 173g		Couvercle (Oui / Non)			
Sachet zip : 12g	boîte : 123g				

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE	PREPARATION	DECONDITIONNEMENT	ASSAISONNEMENT	AJOUT DE MATIERE	
	Départ surgelé				
	Décongélation préalable conseillée*	OUI	selon recette finale		
	REMISE EN ŒUVRE	T °C ou Thermostat	MODE**	TEMPS	PUISSANCE
	Bain-marie				
	Four ventilé "ménager"				
	Four à convection ou mixte (1) professionnel				
	Micro-onde ménager (Puissance 750-900W)				
	Micro-onde professionnel (Puissance 1000-1800W)				
	Plancha, plaque à snacker, poêle, grill				
Autre :(ex) salamandre, "TurboChef", friteuse.					
Suggestions : Temps de décongélation selon les modes de décongélation : décongélation ambiante (18°C) pour une consommation immédiate = Temps maxi 15mn décongélation chambre froide professionnelle (2°C) = Temps maxi 1h10mn décongélation en frigo ménager (7 à 9°C) = Temps maxi 20mn					

* Toute décongélation est préconisée en chambre froide positive, produit emballé ou couvert, identifié et daté du jour de mise en décongélation.

** MODE: est considéré comme MODE le type de procédé de transfert de chaleur comme la vapeur, Air chaud + vapeur, vapeur haute pression, pleine puissance ou séquentiel pour les micro-ondes.

(1) Four à convection forcée (ventilé/chaleur tournante) combiné Air + Vapeur

AGREMENT SANITAIRE	HVIA (Armées)	IFS
FR 85.215.003 CE	OUI	

FICHE TECHNIQUE PRODUIT	CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Carpaccio de bœuf surgelé 1,4kg	2018	23/05/2023	20

ALLERGENES		Présence volontaire dans les matières premières mises en œuvre		Risques de présences fortuites
		OUI	NON	
Arachide et dérivés			x	
Céleri et dérivés			x	
Céréales contenant gluten et dérivés			x	
Crustacés et dérivés			x	
Fruits à coque et dérivés			x	
Graine sésame et dérivés			x	
Lait et dérivés dont lactose			x	
Lupin et dérivés			x	
Mollusques et dérivés			x	
Moutarde et dérivés			x	
Œufs et dérivés			x	
Poissons et dérivés			x	
Soja et dérivés			x	
Sulfites et dérivés >10ppm			x	

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	Flore totale	Entéro bactéries	e. coli	Staphylocoques coagulase +	Clostridium perfringens	Pseudomonas	Bacillus ceréus
		m=500000ufc/g	/	m = 50ufc/g	/	/	/
	Campylobacter	Salmonelle	Listéria monocytogenes				
	/	Abs/25g	<100 UFC/25g				

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES	HPD (Humidité Produit Dégraissé)	HPDA (Humidité Produit Dégraissé et Désamidonné)	SST (Sucres Solubles Totaux)	P ₂ O ₅ ajoutés (Phosphates Ajoutés)

EXIGENCES	CONTIENT OU ISSU D'OGM	PRODUIT OU PRESENCE D'INGREDIENTS IONISES
		NON

DONNEES NUTRITIONNELLES	Poids net (g)	1400	Nb portions	20	Recommandations GEMRCN / Allégations
	Valeurs moyennes pour	100 g	1 portion de	70 g	
				Apports de la portion (% des AR*)	
	Energie kJ	495	347	4%	
	kcal	118	82		
	Matières Grasses (g)	3,5	2,5	4%	
	dont acides gras saturés (g)	1,2	0,8	4%	
	Glucides (g)	0,5	0,4	0%	
	dont sucres (g)				
	Fibres alimentaires (g)			/	
	Protéines (g)	21	15	29%	
	Sel (g)	0,25	0,18	3%	
* Apports de référence pour un adulte-type (84000 kJ/2000 kcal)					
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 495kJ/117,5kcal, Matières Grasses 3,5g, dont acides gras saturés 1,2g, Glucides 0,5g, dont sucres g, Fibres alimentaires g, Protéines 21g, Sel 0,25g.					
	Rapport P/L (Protéines / Lipides) :		6,0		