

FICHE TECHNIQUE PRODUIT PROVISoire	CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Blanquette de veau, 230g surgelé	JR221104.01B	20/12/2022	1

CARACTERISTIQUES PRODUIT	DESCRIPTIF PRODUIT : Viande de veau cuite en bouillon, accompagnée d'une sauce à base de crème liquide, d'oignon, de champignon de Paris et de carotte, pasteurisée, conditionnée en sachet sous-vide, surgelée.			
	PROCEDE DE FABRICATION :			
	DLC/DDM	UTILISATION APRES OUVERTURE	T °C CONSERVATION	POIDS
18 mois	/	<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	

LISTE DES INGREDIENTS	ORIGINES	
	VIANDE :	France
	Logo origine : VBF / VPF / VF	
Blanquette de veau, pasteurisée, conditionnée en sachet sous-vide, surgelée : Sauté de veau 38,1% (origine : France), jus de cuisson, crème stérilisée UHT (LAIT), carotte 13,2%, oignon, champignons de Paris 4,2%, eau, sel, amidon de riz, ail, jus de citron, fibre de lin, poivre, thym, laurier.		

DONNEES LOGISTIQUES PROVISoires					
		UVC			Palette
Type	Sachet	Type	Plateau	Type	Europe
Dimensions extérieures		Dimensions extérieures		Cartons/couche	8
Longueur (mm)	212	Longueur (mm)	400	Nb couches	12
Largeur (mm)	120	Largeur (mm)	300	Hauteur d'une couche (mm)	136
Hauteur (mm)	30	Hauteur (mm)	136	Total colis	96
Poids net (kg)	0,230	Nb pièce/carton	12	Total UV	1152
Poids brut (kg)	0,238	Poids net (kg)	2,76	Poids net palette (kg)	264,96
Tare (g)		Poids brut (kg)	3,085	Hauteur palette (m)	1,782
Sachet : 8g		Tare du colis (kg)	0,229		
		Couvercle (Oui / Non)	OUI		


Données logistiques à valider

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE	PREPARATION	DECONDITIONNEMENT	ASSAISONNEMENT	AJOUT DE MATIERE	
	Départ surgelé				
	Décongélation préalable conseillée*	OUI			
	EMISE EN ŒUVRE	T °C ou Thermostat	MODE**	TEMPS	PUISSANCE
	Bain-marie				
	Four ventilé "ménager"				
	Four à convection ou mixte (1) professionnel	90°C	vapeur	20 minutes	
	Micro-onde ménager (Puissance 750-900W)				
	Micro-onde professionnel (Puissance 1000-1800W)			1 minute et 30 secondes	1800W
	Plancha, plaque à snacker, poêle, grill				
Autre :(ex) salamandre, "TurboChef", friteuse.					
Suggestions : Accompagner de pommes de terre vapeur ou de riz Pilaff. Parsemer de persil haché ou de pluches de cerfeuil.					

* 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 PROVISOIRE	CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Blanquette de veau, 230g surgelé	JR221104.01B	20/12/2022	1

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	Flore totale	Entéro bactéries	e. coli	Staphylocoques coagulase +	Clostridium perfringens	Pseudomonas	Bacillus ceréus
	Campylobacter	Salmonelle	Listéria monocytogenes				

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

DONNEES NUTRITIONNELLES	Poids net (g)	Nb portions	#DIV/0!	Recommandations GEMRCN / Allégations
	Valeurs moyennes pour	100 g	1 portion de g	
	Energie			
	kJ			
	kcal			
	Matières Grasses (g)			
	dont acides gras saturés (g)			
	Glucides (g)			
	dont sucres (g)			
	Fibres alimentaires (g)			/
	Protéines (g)			
	Sel (g)			
* Apports de référence pour un adulte-type (84000 kJ/2000 kcal)				
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 0kJ/0kcal, Matières Grasses g, dont acides gras saturés g, Glucides g, dont sucres g, Fibres alimentaires g, Protéines g, Sel g.				
Rapport P/L (Protéines / Lipides) :				