

FICHE TECHNIQUE PRODUIT		CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Bœuf bourguignon, 230g surgelé		4218	06/07/2023	1

CARACTERISTIQUES PRODUIT	<b>DESCRIPTIF PRODUIT :</b> Sauté de de bœuf traité en salaison rôti, accompagné d'une sauce au vin rouge garnie d'oignons, carottes, lardons, champignon, conditionné en sachet sous-vide, pasteurisé, surgelé.			
	<b>PROCEDE DE FABRICATION :</b>			
	<b>DLC/DDM</b>	<b>UTILISATION APRES OUVERTURE</b>	<b>T °C CONSERVATION</b>	<b>POIDS</b>
18 mois	24h après décongélation conservation 0/+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	
<b>GENCOD</b>				

LISTE DES INGREDIENTS	<b>Viande de bœuf traitée en salaison rôtie, sauce au vin rouge, carottes, oignons, champignons, lardons, surgelée :</b> Viande de bœuf (origine : France) 59,3%, vin rouge 12,3% (SULFITES), eau, carotte 6%, champignon de Paris 2%, lardon cuit fumé 2% (poitrine de porc (origine : France), sel, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), oignon grelot 2%, oignon 2%, huile de tournesol, purée de tomate double concentré [28%], amidon de manioc, sucre roux de canne, amidon de riz, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao), sel, fond de veau (eau, viande et os de veau, sel), extrait de chicorée, poivre. Traces possibles : gluten, lait		<b>ORIGINES</b>	
	<b>VIANDE :</b>		France	
	Logo origine : VBF / VPF / VF		non	


DONNEES LOGISTIQUES					
UVC		colis		Palette	
Type	Sachet	Type	Plateau	Type	Europe
<b>Dimensions extérieures</b>		<b>Dimensions extérieures</b>		<b>Cartons/couche</b>	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	24	Total UV	2304
Poids brut (kg)	0,236	Poids net (kg)	5,52	Poids net palette (kg)	529,92
<b>Tare (g)</b>		Poids brut (kg)	5,893	Hauteur palette (m)	1,782
Sachet : 6g		Tare du colis (kg)	0,229		
		Couvercle (Oui / Non)	OUI		

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE	<b>PREPARATION</b>	<b>DECONDITIONNEMENT</b>	<b>ASSAISONNEMENT</b>	<b>AJOUT DE MATIERE</b>	
	Départ surgelé				
	Décongélation préalable conseillée*	OUI			
	<b>EMISE EN ŒUVRE</b>				
	<b>T °C ou Thermostat</b>		<b>MODE**</b>	<b>TEMPS</b>	<b>PUISSANCE</b>
	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 purée. Parsemer de persil haché au dressage. Ne jamais recongeler un produit décongelé.					

\* 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
Bœuf bourguignon, 230g surgelé	4218	06/07/2023	1

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	x
	Crustacés et dérivés		x	
	Fruits à coque et dérivés		x	
	Graine sésame et dérivés		x	
	Lait et dérivés dont lactose		x	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 = 10 000ufc/g	/	/	/	m= 10 ufc /g	/
	Campylobacter	Salmonelle	Listéria monocytogenes				
	/	/	/				

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

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

DONNEES NUTRITIONNELLES	Poids net (g)	230	Nb portions	1
		Valeurs moyennes pour	100 g	1 portion de 230 g
	Energie	kJ 930	2137	26%
		kcal 223	513	
	Matières Grasses (g)	14	31	45%
	dont acides gras saturés (g)	5,3	12	60%
	Glucides (g)	3,8	8,8	3%
	dont sucres (g)	2,2	5,0	6%
	Fibres alimentaires (g)	0,5	1,1	/
	Protéines (g)	18	41	81%
	Sel (g)	0,72	1,6	27%
	* Apports de référence pour un adulte-type (84000 kJ/2000 kcal)			
	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 930kJ/223kcal, Matières Grasses 13,614g, dont acides gras saturés 5,259g, Glucides 3,822g, dont sucres 2,163g, Fibres alimentaires 0,498 g, Protéines 17,702g, Sel 0,716g.			
	Rapport P/L (Protéines / Lipides) :		1,3	

*Recommandations GEMRCN / Allégations*