

FICHE TECHNIQUE PRODUIT		CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Veau Marengo, 280g surgelé		4210	31/03/2023	1

CARACTERISTIQUES PRODUIT	DESCRIPTIF PRODUIT : Viande de veau traitée en salaison, rôtie, accompagnée d'une sauce Marengo, conditionnée en sachet sous-vide, pasteurisée, surgelée.				
	DLC/DDM	UTILISATION APRES OUVERTURE	T °C CONSERVATION	POIDS	GENCOD
	18 mois	24h après décongélation stockage 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	3477000018453

LISTE DES INGREDIENTS	Viande de veau traitée en salaison, rôtie, sauce Marengo, cuite, surgelée. Viande de veau 59,6% (origine France), oignon, tomate concassée (tomate, jus de tomate) 11,7%, eau, champignon de Paris, huile d'olive extra vierge, purée de tomate double concentré [28%] 1,71%, vin blanc (contient SULFITES) 1,6%, ail 1,50%, carotte, sel, amidon de riz, extrait de chicorée liquide concentrée, persil, poivre, thym, laurier. Traces possibles : gluten.		ORIGINES <b>VIANDE :</b> France	
			Logo origine : VBF / VPF / VF non	


DONNEES LOGISTIQUES					
UVC		colis		Palette	
Type	Sachet	Type	Plateau	Type	Europe
Dimensions extérieures		Dimensions extérieures		Cartons/couche	
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)	0,280	Nb pièce/carton	24	Total UV	2304
Poids brut (kg)	0,286	Poids net (kg)	6,72	Poids net palette (kg)	645,12
Tare (g)		Poids brut (kg)	7,093	Hauteur palette (m)	1,782
Sachet : 6g		Tare du colis (kg)	0,229		
		Couvercle (Oui / Non)	OUI		

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 mn		
	Micro-onde ménager (Puissance 750-900W)			3.30mn	750W	
	Micro-onde professionnel (Puissance 1000-1800W)			1.30mn	1800W	
	Plancha, plaque à snacker, poêle, grill					
Autre : (ex) salamandre, "TurboChef", friteuse.						
Suggestions : Accompagnez de tagliatelles cuites "al dente" et du parmesan saupoudré pour la touche finale. 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
Veau Marengo, 280g surgelé	4210	31/03/2023	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	
	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 = 10000 ufc/g	/	/	/	m = 10ufc/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)	280	Nb portions	1	Recommandations GEMRCN / Allégations
	Valeurs moyennes pour	100 g	1 portion de	280 g	
	Energie kJ	565	1582	19%	
	kcal	135	378		
	Matières Grasses (g)	7,1	20	29%	
	dont acides gras saturés (g)	1,5	4,1	20%	
	Glucides (g)	2,7	7,5	3%	
	dont sucres (g)	1,4	4,0	4%	
	Fibres alimentaires (g)	0,6	1,7	/	
	Protéines (g)	15	41	82%	
	Sel (g)	0,85	2,4	40%	
	* Apports de référence pour un adulte-type (84000 kJ/2000 kcal)				
	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 564,956kJ/135,103kcal, Matières Grasses 7,149g, dont acides gras saturés 1,459g, Glucides 2,686g, dont sucres 1,436g, Fibres alimentaires 0,591 g, Protéines 14,709g, Sel 0,847g.				
	Rapport P/L (Protéines / Lipides) :		2,1		