

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SURGELE

E0049I (P0002)

Fiche définitive émise par la Qualité :

Fiche provisoire :

STEAK HACHE GRAND CRU CHARAL VBF 15% MG 120 G X 50

Steak haché surgelé 100% viande de bœuf

018234

Description : Portion forme ovale, surface striée. Dimensions produit surgelé en mm : 125 x 111,4 x 11,85 (environ)
Marque : CHARAL Restauration **Gencod produit :** 3 18123 200270 7 **Gencod carton :** 3 18123 200270 4
Client : - **Code client :** -
Poids net portion (g) : 120 **Durée de vie :** 12 mois à - 18°C DLC DDM

Liste d'ingrédients :

Origine de la viande : VBF

100% viande hachée de bœuf

Les matières premières mises en œuvre n'ont pas subi de traitement ionisant. Les ingrédients concernés par les règlements 1829-1830/2003CE sont non OGM ou en deçà du seuil de présence fortuite de 0,9 %. La déclaration d'ingrédients ci-dessus fait mention, quand cela est nécessaire, et conformément à la réglementation des allergènes présents de façon volontaire dans le produit.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g : Valeur énergétique moyenne pour 100 g : 870 kJ (209 kcal)

Matières grasses (g) : 15 dont AG saturés (g) : 6,3 Glucides (g) : - dont sucres (g) : - Fibres (g) : - Protéines (g) : 18,5

Sel (g) : 0,18 dont sodium (g) : 0,07

Normes chimiques : Matières grasses inférieures à (%) : 15 Collagène sur protéines de viande inférieur à (%) : 15

Normes bactériologiques :

| | Flore aérobie mésophile | Staphylococ. aureus | Salmonella | Listeria monocyto. | Escherichia coli | Anaérobies sulfito-réduct.46°C | Coliformes 30°C | Coliformes fécaux |
|----------|-------------------------|---------------------|---------------|--------------------|------------------|--------------------------------|-----------------|-------------------|
| m | 500 000 | 100 | Abs dans 10 g | 100 | 50 | - | - | - |
| M | 5 000 000 | 5 000 | Abs dans 10 g | - | 500 | - | - | - |

Usine : Egletons **N° d'agrément :** FR 19.073.002 CE **N° d'emballer :** Emb. 19.073 C

Mode de préparation : (Sans décongélation préalable)

Cuire directement à la plaque de cuisson sans matière grasse. A consommer cuit à cœur.

Conditionnement :

50 pièces rangées dans un sac soufflet à bords rabattus

Emballage :

Carton blanc avec logo charal fermé par scotchage et étiqueté. Etiquette commerciale sur le dessus du carton

Dimensions externes du carton (mm) : 398 x 265 x 125

Plan de palettisation : (dimensions hors tout 800 x 1200)

| Nbre UVC(1)/carton | Poids net carton (kg) | Tare totale (2) (g) | Hauteur palette mm (3) | Nbre cartons/ couche | Nbre couches/ palette | Nbre cartons/ palette | Poids net/ palette (kg) |
|--------------------|-----------------------|---------------------|------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------|
| 50 | 6,00 | 239 | 1 775 | 9 | 13 | 117 | 702 |

(1) = Unité de Vente Consommateur ou portion ; (2) = tare du conditionnement et de l'emballage d'un carton ; (3) = dont 150 mm de palette

CHARAL améliore régulièrement ses produits et les met en conformité lorsque la réglementation évolue.

Les mises à jour des fiches techniques sont disponibles sur simple demande.

CHARAL - Produits Surgelés - BP 69 - 61102 FLERS Cedex - Tél. : 02.33.98.20.00 - Fax : 02.33.98.20.02