

Fiche définitive émise par la Qualité :

Fiche provisoire :

L'EGRENE CHARAL VBF 70 % VIANDE 15 % MG 1 KG

Préparation à 70 % de viande hachée de bœuf avec des protéines végétales de pois surgelée

018270

Description : Brins surgelés individuellement (IQF).

Marque : CHARAL Restauration

Gencod produit : 3 18123 251905 2

Gencod carton : 13 18123 251905 9

Client : -

Code client : -

Poids net portion (g) : 1000

Durée de vie : 12 mois à - 18°C

DLC

DLUO

Liste d'ingrédients :

Origine de la viande : VBF

Viande de bœuf (70 %), protéines végétales de pois réhydratées (28 %), fibres végétales de pois, sel, arômes.
Peut contenir traces de blé, gluten.

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 : 863 kJ (208 kcal)

Matières grasses (g) : 15 dont AG saturés (g) : 6,9 Glucides (g) : 1,3 dont sucres (g) : 0,4 Fibres (g) : 2,6 Protéines (g) : 15,6

Sel (g) : 1,00 dont sodium (g) : 0,39

Normes chimiques : Matières grasses inférieures à (%) : 15 Collagène sur protéines de viande inférieur à (%) : 25

Normes bactériologiques :

	Flora aérobie mésophile	Staphylococ. aureus	Salmonella	Listeria monocyto.	Escherichia coli	Anaérobies sulfite-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 : Flers

N° d'agrément : FR 61.169.002 CE

N° d'emballer : Emb. 61.169 B

Mode de préparation :

Sans décongélation préalable.

- RISSOLAGE : Préchauffer le fond de la sauteuse à feu vif. Verser l'Egrené surgelé directement dans le fond de la sauteuse et le répartir sur toute la surface. Privilégier une faible épaisseur du produit pour mieux le saisir. Laisser cuire * puis REMUER DELICATEMENT PAR INTERMITTENCE pour obtenir une cuisson homogène. L'Egrené conservera ainsi tout son grain.

- INCORPORATION DE L'EGRENE DANS UNE SAUCE : Laisser cuire la sauce à 80-85°C. Ajouter directement l'Egrené surgelé. MELANGER DELICATEMENT ET PAR INTERMITTENCE POUR PRESERVER LE GRAIN DE LA VIANDE. Finir la cuisson*.

* A consommer cuit à cœur

** ATTENTION ! L'EGRENE 70 % DE VIANDE DOIT ETRE MANIPULE DELICATEMENT LORS DE LA CUISSON POUR CONSERVER TOUTE SA TEXTURE.

Conditionnement :

Sachet film neutre de 1 kg thermoscélé, daté et étiqueté.

Emballage :

Regroupement de 6 sachets dans un carton fermé par scotchage et étiqueté.

Dimensions externes du carton (mm) : 396 x 259 x 218

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)
6	6,00	360	1 894	9	8	72	432

(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