

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Préparation à base de viande bovine assaisonnée, produit IQF.

Saveur / Goût	Gout typique de bœuf	Tolérance(s)	/
Texture	Mastication douce, viande légèrement humide	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: Coupe irrégulière

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à - 18°C

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Produit prêt à l'emploi. Il peut être utilisé surgelé car IQF, donc aucune perte. Le processus IQF (Individually Quick Frozen) est un procédé qui permet de surgeler des produits individuellement pour éviter qu'ils ne se collent entre eux. Cela facilite grandement leur dosage et manipulation et permet ainsi de réduire les pertes et de mieux contrôler les coûts.

INGREDIENTS

Viande bovine halal (89%), eau, féculé de pomme de terre, oignon, sel, épices, arômes.

Allergène(s): Aucun.

Contamination(s) croisée(s): Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs, Soja.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: Belgique - Estampille sanitaire: BE B113 EG
- Origine de la viande: UE - Organisme certification Halal: IHEC - Halal Expertise
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	665	Energie (kcal)	159
Matières grasses (g)	7	dont acides gras saturés (g)	3,2
Glucides (g)	5	dont sucres (g)	0
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	19
Sel (g)	1,1		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie totale	< 10 000 ufc/g	Anaérobies sulfito-réducteurs	< 10 ufc/g
Clostridium perfringens	< 10 ufc/g	Enterobacteriaceae	< 100 ufc/g
E. coli	< 10 ufc/g	Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Bacillus sp	< 100 ufc/g	Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Levures	< 100 ufc/g	Moisissures	< 500 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Salmonella sp	Absence dans 25 g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 10*1Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sac en plastique vert et jaune, avec fenêtre verticale transparente en PET / LDPE	Carton	/
EAN 13 ou 14	5412906224643	5412906224650	/
Poids net (Kg)	1 kg (T1 = 985 g, T2 = 970 g)	10,00	3600
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	1,01	10,99	421
Dimensions L x l x h (mm)	/	600 x 400 x 150	1200 x 800 x 1500
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	3600	4	9	36

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.