

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Merguez halal bœuf / dinde formés à partir de morceaux de bœuf / dinde avec adjonction d'eau. Produit précuit et pelé.

| | | | |
|---------------|--|--------------|---|
| Saveur / Goût | Typique des merguez | Tolérance(s) | / |
| Texture | Ferme, mastication aisée, viande légèrement humide | Tolérance(s) | / |

Produit à poids variable: NON

Calibre: Diamètre : 22 mm (+/- 2,5 mm) ; Epaisseur : 4 mm (+/- 1 mm)

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à -18° C

Après décongélation, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans es 24 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Le produit peut être utilisé encore surgelé, aucune perte. Conserver à l'abri de l'oxygène et de la lumière pour éviter le rancissement des graisses. 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 de bœuf halal (28%), viande de dinde halal (28%), gras de bœuf halal (15%) eau, sel, épices, plantes aromatiques et extrait d'épices, arôme naturel, **lactose**, sirop de glucose, conservateur (E250).

Le produit peut contenir des morceaux de cartilages.

Allergène(s): Lait.

Contamination(s) croisée(s): Céleri, Gluten, 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: Halal Expertise
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

| | | | |
|-------------------------|------|------------------------------|------|
| Energie (kJ) | 1750 | Energie (kcal) | 422 |
| Matières grasses (g) | 36 | dont acides gras saturés (g) | 16 |
| Glucides (g) | 4,4 | dont sucres (g) | 0,7 |
| Fibres alimentaires (g) | / | Protéines (g) | 19,7 |
| Sel (g) | 3,4 | | |

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

| | | | |
|------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------|
| Flore totale | < 10 000 ufc/g | Listeria | Absence dans 25 g |
| Anaérobie sulfite-réductrice | < 10 ufc/g | Clostridia perfringens | < 10 ufc/g |
| Entérobactérie | < 100 ufc/g | Escherichia coli | < 10 ufc/g |
| Salmonelle species | Absence dans 25 g | Staphylococcus aureus | < 100 ufc/g |
| Bacillus species | < 100 ufc/g | Bacillus cereus | < 100 ufc/g |
| Levure | < 100 ufc/g | Moisissures | < 500 ufc/g |

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

| | CARTON de 10 sachets de 1 Kg | | |
|---------------------------|---------------------------------------|-----------------|------------------|
| | Unité | Carton | Palette |
| Nature emballage | Sachet plastique OPA/PE vert et jaune | Carton | / |
| EAN 13 ou 14 | 5412906223639 | 5412906223646 | / |
| Poids net (Kg) | 1 kg | 10,00 | 480 |
| Poids net égoutté (Kg) | / | / | / |
| Poids brut (Kg) | 1,02 kg | 10,99 | 553 |
| Dimensions L x l x h (mm) | 300 x 300 | 585 x 385 x 130 | 1200 x 800 x1710 |
| EAN 128 | / | NON | OUI |

| Palettisation | Unités / palette | Cartons / couches | Couches / palette | Cartons / palette |
|---------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | 480 | 4 | 12 | 48 |

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