

#### 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.