

156398

Date de validation
03/11/2022

ETABLISSEMENT DE LUNERAY

PARC D'ACTIVITES - PLAINE DE LA GARE - 76810 LUNERAY

Tél : 02 32 06 37 00 Fax : 02 32 06 37 18

Email : qualite.normival@defial.fr

DÉFIAL NORMIVAL

76.400.001
CE3SJ0BF504 : Noix de joue de bœuf 40/60g
surgelée IQF

GENCOD Administratif

3 44542 500324 8

Fiche Technique validée le

10/10/2022- IND 14



- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :**

- **Présentation** : Noix de joue de boeuf parée, dégraissée et coupée couteau en portion de 40/60g. Surgélation IQF.
- **Ingrédient** : Noix de joue de bœuf.
- **Allergènes** : Aucun.
- **Origines des viandes** : Union Européenne des 14 et Royaume-Uni.

- **CONSERVATION** : -18°C
- **DDM** : 18 mois
- **DDM MINI** : 12 mois
- **VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G** : Analyse n° 805116 du 28/05/2019

Énergie	Matières grasses	Glucides	Protéines	Sel
527 kJ 125 kcal	4,3g dont acides gras saturés : 2,3g	0,8g dont sucres : <0,5g	21g	0,21g

- CONDITIONNEMENT** : VRAC

Dimensions extérieures Carton (mm)	Unité de vente consommateur par carton	Poids net par carton (kg)	Poids brut théorique par carton (kg)
388 x 261 x 140	-	5	5,25

- PALETTISATION**

COUCHE			PALETTE			
Cartons	UVC	Poids net (kg)	Couches	Cartons	Poids net (kg)	Poids brut théorique (kg)
9	-	45	12	108	540	589

- **NORMES BACTÉRIOLOGIQUES** : Règlement 2073/2005 + Critères du SNIV du 10/01/08

Critères SNIV (Surveillance de l'hygiène des procédés)			
Pseudomonas	Entérobactéries	Salmonella	Listeria
500 000 UFC/g	50 000 UFC/g	Non détecté / 10g	<10 UFC /25g

- **CONSEILS DE PRÉPARATION** : À consommer cuit à cœur sans décongélation préalable. Recouvrir la viande d'un bouillon, porter à ébullition et laisser cuire à couvert à petit frémissement 2h30 à 3h00.
- **LE PLUS PRODUIT** : Garanti tendre, moelleux, après cuisson longue.