



Fiche Technique Produit



20 MERGUEZ BOEUF MOUTON DE 50GR ENVIRON CONDITIONNE SOUS VIDE

MERGUEZ BOEUF MOUTON BC

Code Article : **0438** MARQUE : Jean Floch
 EAN13 : **3348580054820** Gencod poids : **2348502000000** Gencod prix : **2448502000000**
 EAN14 : **93348580054823**
 N° AGREMENT : FR 56.010.001 CE
 ORIGINE DES VIANDES : FR, DE, DK, ES, IE, IT, NL, GB
 Code Douanes : 16025039



Matières premières et élaboration

La merguez boeuf-mouton est une préparation obtenue par broyage et mélange de maigre et de gras de boeuf et de mouton à laquelle ont été ajoutés des ingrédients et des additifs (réf. code des usages).

Valeurs chimiques réglementaires de référence

Humidité du produit dégraissé < 77 %
 Matière grasse < 40 %
 Rapport collagène/Protides < 25 %
 Sucres solubles totaux < 2 %

Absence d'étiquetage OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003. Ce produit est non ionisé.

Etiquetage (9903)

20 MERGUEZ BOEUF MOUTON BC
 50G ENV. CONDITIONNEES S/VIDE
 Ingrédients : viande et gras de boeuf 77%, viande de mouton 4%, eau, sel, conservateur (lactate de potassium), dextrose, épices et plantes aromatiques, arômes, antioxydants (acide ascorbique, ascorbate de sodium), acidifiant (acétate de sodium et de calcium), colorant (carmins).
 Boyau collagène. A consommer cuit à coeur
 Origine boeuf et mouton : UE

Valeurs bactériologiques

Flore aérobie mésophile (FAM) < 1 000 000/g
 FAM/Flore lactique (si FAM non conforme) < 100
 Staphylocoques coagulase positive < 500/g
 Listeria monocytogenes < 10/g
 E.coli Beta glucuronidase positive < 500/g
 Salmonelle : absence dans 10g

Allergènes : Absence

CONDITIONNE SOUS VIDE

Conditionnement

Dimensions produits (mm) : 200 x 170 x 30
 Poids standard : Non
 Poids moyen : 1.000 Kg Poids Brut du PCB : 1.012 Kg
 PCB : 15 - SPCB : 20

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie : 1183 kJ ou 286 kcal
 Matières grasses : 26 g dont acides gras saturés : 10 g
 Glucides : 1 g dont sucres : traces g
 Protéines : 12 g
 Sel : 2 g
 Protéines/Lipides : 0,5 - Fréquence GEMRCN : 2/20 maxi

Palettisation

Carton Jean Floch (LxIxh) : 500x280x192mm
 7 couches de 6 cartons = 42 cartons
 Palette (LxIxh) : 1200x800x1500mm

Conditions de conservation

DLC totale : 21 jours
 A conserver entre 0 et 4°C
 A consommer après cuisson à coeur
 Après ouverture, à consommer rapidement