

76861

Carpaccio boeuf mariné VBF

Ø 11 cm

**Description :**

Fine tranche de boeuf en rosace, légèrement marinée.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 France


Calibre : 70 g
Conditionnement – calibre : CT 3 BT 20 PC 70 G
Infos complémentaires : 10 assiettes de 7 tranches
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 4.200
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : KG
DLUO/DLC en jours : 540
Etat du produit : Cru

LES PLUS PRODUITS :

20 rosaces par boîte. Les muscles sélectionnés pour ce produit sont rond de gîte, macreuse, tende de tranche.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	475 Kj / 113 Kcal	0 Kj / 0 Kcal
Protéines (g)	21.4	
Glucides (g)	Traces	
dont Sucres (g)	Traces	
Matières grasses (g)	3	
dont Acides Gras Saturés (g)	1.4	
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.15	
Sodium (mg)	60	
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 7.13

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 4/20 mini

Classification : Viandes non hachées de boeuf, veau, agneau, abats de boucherie

Dénomination légale de vente : Carpaccio de boeuf mariné surgelé
INGREDIENTS :

Viande de boeuf 92% (rond de gîte, tende de tranche, dessous de macreuse), marinade 8%.

76861

Carpaccio boeuf mariné VBF

Ø 11 cm

GARANTIES :

Provenance matière première carnée : France.

Mat. Première principale (origine) : France

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3273230228163

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 30.900 x l 29.200 x h 26.900

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 176.400

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 6

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 29.233.001 CE

Nom du fournisseur : 102451 SOCOPA VIANDES SURGELES SAS

Code douanier : 16025010

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.