

# ÉGRENÉ PUR BŒUF BIO

surgelé - 15% MG

Conditionnement : Sachet 1kg



## IDENTIFICATION ET CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

<b>Définition</b>	Viande hachée Biologique surgelée, 15% de matière grasse.
<b>Marque commerciale</b>	CONVIVAL
<b>Liste des ingrédients</b>	100% viande bovine issue de l'agriculture Biologique.
<b>Origine</b>	Produit élaboré en France FR 03.094.007 CE et issu d'animaux nés, élevés et abattus en France.
<b>Description du produit</b>	L'EGRENE DE BŒUF BIOLOGIQUE est préparé à partir de viande bovine issue de l'agriculture biologique <b>100% muscle, VBF</b> . Après un hachage « gros grain », respectant le plus possible la structure de la viande, le produit est surgelé et conditionné dans un sachet plastique transparent avant la mise en carton.
<b>DLUO</b>	18 mois.

## PRESENTATION DU PRODUIT

CONDITIONNEMENT			EMBALLAGE			PALETTISATION			
<b>Sachet :</b> Dimensions : 250x300mm			<b>Carton</b>			Dimensions ( <i>palette incluse</i> ) : <b>120x80x178 cm</b>			
Code article	Forme et dimensions	Poids sachet (kg)	Nb de sachets	Poids net du carton (kg)	Dimensions extérieur du carton LxIxH (mm)	Nb cartons par couche	Nb couches par palette	Nb cartons par palette	Poids net (kg)
CHA14306	Gros grain de viande Ø : 5 mm environ L : 5 à 18 mm	1,00	6	6,0	397x297x156	8	10	80	480

## CONSEIL DE CONSERVATION ET DE MISE EN ŒUVRE

**Température de stockage :** produit surgelé à conserver à -18°C.

**Mise en œuvre :** sans décongélation, assaisonner puis faire rissoler, par petites quantités successives, dans une sauteuse préchauffée, avec un peu de matière grasse.

A CONSOMMER CUIT A CŒUR.  
NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

**ÉGRENÉ PUR BŒUF BIO**  
**surgelé - 15% MG**  
*Conditionnement : Sachet 1kg*



**DECLARATION NUTRITIONNELLE**

Valeurs moyennes pour :

**100g**

Energie	208 kcal (867kJ)
Matières grasses dont acides gras saturés	14,0 g 5,7 g
Glucides dont sucres	Traces 0 g
Protéines	20,0 g
Sel <i>(exclusivement dû à la présence de sodium naturellement présent dans la viande)</i>	0,10 g

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

*Produit soumis à la réglementation de viande hachée  
Règlement 2073/2005 du 15 novembre 2005 modifié*

**CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES**

Micro-organismes	m	M	Pourcentage de Matières grasses inférieur ou égal à 15%.  Rapport collagène sur protéines de viande inférieur ou égal à 15%.
Flore aérobie mésophile à 30°C	500 000 UFC/g	5 000 000 UFC/g	
Escherichia Coli	50 UFC/g	500 UFC/g	
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	5 000 UFC/g	
Salmonelle	Absence dans 10g		
Listeria monocytogenes	100 UFC/g		
Escherichia Coli STEC	Absence dans 25g		

**OGM, IONISATION**

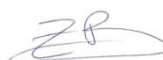
Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.  
Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM selon les dispositions des règlements n° 1829/2003 et 1830/2003.

**DECLARATION ALLERGENES**

Ne contient pas d'allergène au sens de la Directive 2000/13/CE et du règlement CE 1169/2011.

Site de production utilisant des céréales à base de gluten, soja, sulfites (<10ppm). Des mesures préventives sont mises en place pour maîtriser la contamination croisée.

Validé par : Zahera BOUNECHADA - Responsable Qualité



Réf : CHA14306-v02

Créée le : 27/03/2019 je

MàJ le : 02/12/2019 sl