



THOMAS et FILS
La Riolière
85140 SAINT MARTIN
DES NOYERS

CUISSE DÉJOINTÉE PINTADE SOUS-VIDE

FT/CDEJPTSV

Date création : 04/09/06
Dernière MAJ : 12/09/14

Présentation :

Définition :	Cuisse sectionnée à l'articulation de la hanche avec peau attenante, faible présence de plumes tolérée, sans trace de sang et de fiel, sans hématome pour la classe A.
Origine :	Française, élevage en plein air.
Souche :	Écrin d'or, Isa.
Alimentation :	100% de végétaux, minéraux et vitamines.
Date d'abattage :	vers 10-11 semaines.



Calibrage :

200-230g.

Étiquetage :

Produit :	étiquette (nom client, dénomination produit, n° lot, date d'emballage, DLC, poids net, nom fournisseur, température de conservation, estampille sanitaire FR 85.246.002 CE) sur poche PE sous-vide.
Colis :	étiquette colis (nom client, dénomination produit, n° lot, date d'emballage, DLC, poids net, nom fournisseur, origine FRANCE, température de conservation, estampille sanitaire FR 85.246.002 CE).

Conditionnement :

Conditionné en nombre fixe ou variable, en poids fixe ou variable, calibré ou non.

	<u>Primaire :</u>	<u>Secondaire :</u>
Frais 0 à + 4°C	10 pièces par poche PE sous-vide 4 poches par colis	en colis carton 15 kg scellé.

Palettisation :

64 colis sur palette Europe, 80 colis sur palette perdue
Dimensions carton : 575x375x115 mm - Tare carton 590g

Qualité :

DLC :	12 jours (sous-vide)
Mentions complémentaires :	Aliment non ionisé et ne nécessitant pas la mention d'organisme génétiquement modifié. Pas d'allergènes à déclarer.
Critères microbiologiques :	Absence de salmonelle dans 25g E. Coli < 10 000 Staphylocoques à coagulase + < 5000
Valeur nutritionnelle :	Glucides : 7 % Lipides : 5 % Protides : 21 %
Apports énergétiques :	150 kcal ou 625 kJ pour 100 g
Produit conforme à la réglementation.	