

Code Globe FERT : 12249524

Code article : 12249524 - EAN : 7613034759184

Ag. sanitaire et/ou code emb. : FR 56.151.001 CE

## DESCRIPTION

>> **Dénomination de vente** : Noix de joue de boeuf traitées en salaison, cuites dans la graisse de canard (7% minimum), réfrigérées

### Description du produit

Joue de boeuf entière, confite dans la graisse de canard.

joues par sachet, portionnable à souhait.



>> **Unité mini. de commande** : Sh de 1,23 kg env

>> **Carton** : 4 sh

>> **Origine** : France

**Nutrition** : Limité par le GEMRCN

- **Classifications GEMRCN** :

Plat protidique P/L <= 1

Viande non hachée Boeuf

- **Fréquences recommandées par le GEMRCN** :

2/20 maximum

**Recommandations du GEMRCN pour enfants de + de 3 ans, adolescents, adultes et personnes âgées avec portage à domicile**

>> **Mode de restitution** :

- Placer le sachet au four vapeur (100°C) ou au Bain-Marie pendant 35 à 40 min

- Déconditionner puis trancher le produit à froid : déposer sur plaque, filmer puis chauffer au four à 90°C pendant 15 minutes OU poêler rapidement sur chaque face puis chauffer 5 minutes au four à 150°C pendant 5 min.

## COMPOSITION

### >> Liste des ingrédients :

Noix de joue de boeuf entières 78% minimum, graisse de canard, eau, fécule de pomme de terre, sel, dextrose, fibre de blé, sucre.

Produit élaboré dans un atelier où peuvent être manipulés les ingrédients suivants : lait, oeuf, céleri, soja, moutarde, fruits à coques, poisson, crustacés, mollusque.

### >> Allergènes\* majeurs mis en oeuvre dans la recette :

**Allergènes contenus dans la recette :**                      **Sous la dénomination dans la liste des ingrédients :**

Céréales glutineuses :                                      Fibre de blé

\* Liste des allergènes majeurs : arachide / dérivés d'arachide, crustacés, mollusques, poissons, oeufs et dérivés, fruits à coques et dérivés, produits laitiers, soja et dérivés, céréales et dérivés avec gluten, sulfites (E220 à E228), céleri et dérivés, sésame, moutarde, lupin.

### Possibilité de présence involontaire :

Céleri :	Oui	Présence éventuelle
Fruits à coques :	Oui	Présence éventuelle
Produits laitiers / Lactose :	Oui	Présence éventuelle
Moutarde :	Oui	Présence éventuelle
Oeufs / Ovoproduits :	Oui	Présence éventuelle
Poissons :	Oui	Présence éventuelle
Crustacés :	Oui	Présence éventuelle
Mollusques :	Oui	Présence éventuelle
Soja / Dérivés de soja :	Oui	Présence éventuelle

Suite aux évolutions de formulations et par sécurité, tenir compte des informations portées sur l'étiquette du produit avant consommation

## VALEURS NUTRITIONNELLES

### >> Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :

Energie kJoule / 100 g	1095
Energie kcal / 100 g	264
Matières grasses (g) / 100 g	20.2
dont acides gras saturés (g) / 100 g	7.4
Glucides (g) / 100 g	1.9
dont sucres (g) / 100 g	0.8
Fibres alimentaires (g) / 100 g	0.7
Protéines (g) / 100 g	18.2
Sel (g) / 100 g	1.09

## CONSERVATION

>> DLC : 90 jours

>> Température de stockage : 0/+4°C

## PALETTISATION

>> Nb de cartons par couche : 8

>> Nb de couches par palette : 13

>> Nb de cartons par palette : 104

>> Poids net palette : 511,68 kg environ - Poids variable

>> Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

# CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

## >> Standards microbiologiques :

Catégorie : Produits de plats cuisinés dans l'emballage de vente (sans remanipulation), à consommer en l'état ou après simple réchauffage

Micro Organismes Aerobies 30°C/g	m = 300 000 / g M = 3 000 000 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	Absence / 25 g

NB : pour les produits surgelés, et produits réfrigérés en fin de durée de vie, le critère Listeria est M : <100 / g (valeurs de refus)

Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Clostridium perfringens/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)

Interprétation selon plan à 3 classes ou 2 classes selon le type de germe.

Référence : Règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

**Ces spécifications peuvent être modifiées en fonction des contraintes technologiques et/ou réglementaires.**