

Carpaccio de veau 10x80 g

EAN 54 200532 0827 0

FICHE TECHNIQUE – 1/12/2022

Ingrédients :

100% veau (légèrement cuit)

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	435,4 kJ 104 kcal
Glucides	0 g
- Dont sucres	0 g
Matières grasses	1,6 g
- Dont acides gras saturés	0,8 g
Protéines	22,4 g
Sel	0,2 g

Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

Carpaccio de veau 10x80 g

EAN 54 200532 0827 0

FICHE TECHNIQUE – 1/12/2022

Informations générales

Nom de l'article	Carpaccio de veau 10x80 g
Emballage	Viande de veau tranchée par portion de 80 g, emballée sur une feuille PP, emballé par 10 portions.
Poids net	800 g
Origine	EU
Conditions de stockage et de transport	Température maximale -18°C
DLC	12 mois à -18°C
Conseils de conservation	-18°C = 12 mois -12°C = 2 semaines -8°C = 1 semaine Ne pas recongeler après décongélation.

Préparation

Sortez le carpaccio du congélateur. Sortez une portion de carpaccio avec feuille plastique du carton. Retournez le carpaccio. Placez-les sur une assiette et retirez la feuille plastique. Nous recommandons de laisser le carpaccio reposer à température ambiante pendant +/-15 minutes avant de le servir.

Garnissez comme vous voulez.

Caractéristiques organoleptiques et physiques

Couleur	Rose
Odeur	Odeur spécifique sans défaut
Saveur	Goût de veau
Anomalies	Sans contaminants chimiques et physiques

Carpaccio de veau 10x80 g

EAN 54 200532 0827 0

FICHE TECHNIQUE – 1/12/2022

Données microbiologiques

Le carpaccio répond aux critères microbiologiques fixés par le règlement CE 2073/2005.
Les normes suivantes pour les tests microbiologiques sont appliquées au produit fini.

Paramètre	Standard
Listeria	Absent dans 25 g
Salmonella	Absent dans 25 g

Législation

Hygiène et production	Selon le règlement (CE) 852/2004 Hygiène alimentaire dans la production et HACCP
Étiquetage	Selon les règlements (CE) 2000/13 et (CE) 1169/2011
OGM	NON-OGM. Conformément au règlement (CE) 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et au règlement (CE) 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des aliments produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, nous confirmons que ce produit n'est pas soumis à l'obligation d'étiquetage.
Produits chimiques	Le produit est conforme aux exigences légales en matière de contaminants chimiques, notamment l'UE 395/2005, l'UE 750/2010, l'UE 629/2008, l'UE 835/2011 et l'UE 1259/2011.