



E0049M (P0002)

Fiche définitive émise par la Qualité :



Fiche provisoire :



**STEAK HACHE "BAGUETTE" CUIT A CŒUR CHARAL VBF 4,5 KG**

**018276**

**Description :** Portion forme "baguette" surface lisse. Dimensions produit cuit surgelé en mm : 113 x 43 x 12 (environ)  
**Marque :** CHARAL Restauration  
**Gencod produit :** 3 18123 251904 5  
**Gencod carton :** 13 18123 251904 2  
**Client :** -  
**Code client :** -  
**Poids net portion (g) :** 38 g environ  
**Durée de vie :** 12 mois à - 18°C

☐ DLC

☒ DLUO

Liste d'ingrédients :

Origine de la viande : VBF

Steak haché cuit : viande de bœuf hachée (100 %).

Ce produit a fait l'objet d'une cuisson contrôlée à cœur à une température de 65°C minimum.

Les matières premières mises en œuvre n'ont pas subi de traitement ionisant. Les ingrédients concernés par les règlements 1829-1830/2003CE sont non OGM ou en deçà du seuil de présence fortuite de 0,9 %. La déclaration d'ingrédients ci-dessus fait mention, quand cela est nécessaire, et conformément à la réglementation des allergènes présents de façon volontaire dans le produit.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Valeur énergétique moyenne pour 100 g : 1107 kJ ( 266 kcal)

Matières grasses (g) : 20 dont AG saturés (g) : 9,6 Glucides (g) : - dont sucres (g) : - Fibres (g) : - Protéines (g) : 21,6

Sel (g) : 0,15 dont sodium (g) : 0,06

**Normes bactériologiques :**

	Flore aérobie mésophile	Staphylococ. aureus	Salmonella	Listeria monocyto.	Escherichia coli	Anaérobies sulfito-réduct.46°C	Coliformes 30°C	Coliformes fécaux
<b>m</b>	300 000	100	Abs dans 25 g	100	-	30	1 000	10
<b>M</b>	3 000 000	1 000	Abs dans 25 g	-	-	300	10 000	100

**Usine :** Flers

**N° d'agrément :** FR 61.169.002 CE

**N° d'emballeur :** Emb. 61.169 B

**Mode de préparation :**

Sans décongélation préalable.

- Au four à air pulsé à 120°C dans un plat adapté, 25 à 30 min environ.

- Au four à micro-ondes : Placer votre steak au centre du micro-ondes dans une assiette adaptée. Réchauffer 1 min 10 à 600 W.

Ces temps restent indicatifs et sont à adapter en fonction de vos matériels, méthodes et quantités de produits remis en oeuvre.

**Conditionnement :**

Pièces de 38 g environ "en vrac" dans un sac soufflet à bords rabattus préalablement disposé dans le carton d'emballage.

**Emballage :**

Carton fermé par collage et étiqueté. Ouverture par déchirure suivant prédécoupes.

Dimensions externes du carton (mm) : 400 x 267 x 123

**Plan de palettisation :** (dimensions hors tout 800 x 1200)

Nbre UVC(1)/carton	Poids net carton (kg)	Tare totale (2) (g)	Hauteur palette mm (3)	Nbre cartons/ couche	Nbre couches/ palette	Nbre cartons/ palette	Poids net/ palette (kg)
1 carton	4,50	223	1 749	9	13	117	526,5

(1) = Unité de Vente Consommateur ou portion ; (2) = tare du conditionnement et de l'emballage d'un carton ; (3) = dont 144 mm de palette

**CHARAL améliore régulièrement ses produits et les met en conformité lorsque la réglementation évolue.**

**Les mises à jour des fiches techniques sont disponibles sur simple demande.**

**CHARAL - Produits Surgelés - BP 69 - 61102 FLERS Cedex - Tél. : 02.33.98.20.00 - Fax : 02.33.98.20.02**