

FICHE TECHNIQUE PRODUIT		CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Carpaccio de bœuf surgelé 800g		2077	18/08/2020	1

JR200129.99

CARACTERISTIQUES PRODUIT	<b>DESCRIPTIF PRODUIT :</b> Tranches de carpaccio de bœuf pré-marinées conditionnés par 4 tranches individuelles entre 2 feuilles de papier paraffiné, 20 tranches par sachet zip, sachets par boîte soit 80 tranches  <b>PROCEDE DE FABRICATION :</b> Préparation des viandes, moulage (mise en forme) - durcissement par le froid - tranchage et dépose des tranches sur feuilles de papier paraffiné - pulvérisation de la marinade - dépose feuille de papier paraffiné - mise en sachet zip - surgélation - conditionnement - stockage -18°C			
	<b>DLC/DDM</b>	<b>UTILISATION APRES OUVERTURE</b>	<b>T °C CONSERVATION</b>	<b>POIDS</b>
	18 mois	12 h max après décongélation (0 à +4°C)	<input type="checkbox"/> FRAIS (0°C / +4°C) <input checked="" type="checkbox"/> SURGELE (-18°C)	<input checked="" type="checkbox"/> FIXE PIECE <input checked="" type="checkbox"/> FIXE COLIS <input type="checkbox"/> VARIABLE
				<b>GENCOD</b>
				3477000017753

LISTE DES INGREDIENTS	Carpaccio de bœuf pré-mariné surgelé. 90% de viande de bœuf (origine : France), 10% huile de tournesol		<b>ORIGINES</b>	
			<b>VIANDE :</b>	France
			Logo origine : VBF / VPF / VF	/

DONNEES LOGISTIQUES					
UV		colis		Palette	
Type	BOITE 20 ass.x 40g	Type	Caisse Américaine	Type	Europe
<b>Dimensions extérieures</b>		<b>Dimensions extérieures</b>		<b>Cartons/couche</b>	
Longueur (mm)	289	Longueur (mm)	378	Nb couches	5
Largeur (mm)	289	Largeur (mm)	300	Hauteur d'une couche (mm)	300
Hauteur (mm)	35	Hauteur (mm)	300	Total colis	40
Poids net (Kg)	0,800	Nb UVC/carton	10	Total UVC	400
Poids brut (g)	1,019	Poids net (kg)	8	Poids net palette (kg)	320
<b>Tare (g)</b>		Poids brut (kg)	10,535	Hauteur palette (m)	1,65
2 feuilles paraf/ 4T soit 40 feuilles/sachet zip : 40x 4,15g = 116g		Tare du colis (kg)	0,345		
Sachet zip : 16g boîte : 87g		<b>Couvercle (Oui / Non)</b>	NON		

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE	<b>PREPARATION</b>	<b>DECONDITIONNEMENT</b>	<b>ASSAISONNEMENT</b>	<b>AJOUT DE MATIERE</b>	
	Départ surgelé				
	Décongélation préalable conseillée*	OUI (3 à 5mn)	selon recette finale		
	<b>REMISE EN ŒUVRE</b>	<b>T °C ou Thermostat</b>	<b>MODE**</b>	<b>TEMPS</b>	<b>PUISSANCE</b>
	Bain-marie				
	Four ventilé "ménager"				
	Four à convection ou mixte (1) professionnel				
	Micro-onde ménager (Puissance 750-900W)				
	Micro-onde professionnel (Puissance 1000-1800W)				
	Plancha, plaque à snacker, poêle, grill				
Autre :(ex) salamandre, "TurboChef", friteuse.					
<b>Suggestions :</b> les tranches de viande se consomment crues, ( décongélation de 3 à 5 minutes) souvent assaisonnées d'une marinade citronnée avec une huile aromatique marquée. Elles sont utilisables sur assiette ou pour garnir des verrines . Néanmoins ces tranches peuvent être travaillées pour être cuites en brochettes façon Yakitori, ou en ravioles; ces préparations seront snackées à la plancha.					
* Toute décongélation est préconisée en chambre froide positive, produit emballé ou couvert, identifié et daté du jour de mise en décongélation. ** MODE: est considéré comme MODE le type de procédé de transfert de chaleur comme la vapeur, Air chaud + vapeur, vapeur haute pression, pleine puissance ou séquentiel pour les micro-ondes. (1) Four à convection forcée (ventilé/chaleur tournante) combiné Air + Vapeur					

AGREMENT SANITAIRE	HVIA ( Armées )	IFS
FR 85.215.003 CE	OUI	

FICHE TECHNIQUE PRODUIT	CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Carpaccio de bœuf surgelé 800g	2077	18/08/2020	1

ALLERGENES	Présence volontaire dans les matières premières mises en œuvre		Risques de présences fortuites
	OUI	NON	
Arachide et dérivés		x	NON
Céleri et dérivés		x	
Céréales contenant gluten et dérivés		x	
Crustacés et dérivés		x	
Fruits à coque et dérivés		x	
Graine sésame et dérivés		x	
Lait et dérivés dont lactose		x	
Lupin et dérivés		x	
Mollusques et dérivés		x	
Moutarde et dérivés		x	
Œufs et dérivés		x	
Poissons et dérivés		x	
Soja et dérivés		x	
Sulfites et dérivés >10ppm		x	

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	Flore totale	Entéro bactéries	e. coli	Staphylocoques coagulase +	Clostridium perfringens	Pseudomonas	Bacillus ceréus
	m=500000ufc/g	/	m = 50ufc/g	/	/	/	/
	Campylobacter	Salmonelle	Listéria monocytogenes				
/	Abs/25g	<100ufc/25g					

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES	HPD (Humidité Produit Dégraissé)	HPDA (Humidité Produit Dégraissé et Désamidonné)	SST (Sucres Solubles Totaux)	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ajoutés (Phosphates Ajoutés)
	/	/	/	/

EXIGENCES	CONTIENT OU ISSU D'OGM	PRODUIT OU PRESENCE D'INGREDIENTS IONISES
	NON	NON

DONNEES NUTRITIONNELLES	Poids net (g)	800	Nb portions	#DIV/0!	Recommandations GEMRCN / Allégations	
	Valeurs moyennes pour	100 g	1 portion de	Apports de la portion (% des AR*)		
			g			
	Energie	kJ kcal	1023 246			
	Matières Grasses (g)		18			
	dont acides gras saturés (g)		3,4			
	Glucides (g)					
	dont sucres (g)					
	Fibres alimentaires (g)					/
	Protéines (g)		21			
Sel (g)						

\* Apports de référence pour un adulte-type (84000 kJ/2000 kcal)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 1023kJ/246kcal, Matières Grasses 18g, dont acides gras saturés 3,4g, Glucides g, dont sucres g, Fibres alimentaires g, Protéines 21g, Sel g.

Rapport P/L (Protéines / Lipides) :	1,2
-------------------------------------	-----