

FICHE TECHNIQUE PRODUIT		
DESIGNATION	SPARE-RIBS DE VEAU MARINÉE SOUS VIDE	
FOURNISSEUR	NL 49 EG Vitelco	



INFORMATIONS PRODUIT						
CODE ARTICLE VITELCO	336700	2012090	TEMPERATURE DE STOCKAGE	-18 °C		
CODE EAN	087181045021	147	D.L.C. TECHNIQUE	1095 Jours		
ТҮРЕ	Veau		CERTIFICATION	MARQUE		
CATÉGORIE (règlement CE n° 700/2007)	V (< 8 mois)			DUKE'S CUISINE		
DESCRIPTION (règlement CE n° 700/2007)	Veau					
MATIÈRES PREMIÈRE	Veau					
					FOR YOUR CONVENIENCE	
CRITÈRES DU PRODUIT Le produit est étrangers		soumis à un contrôle qualité garantissant un aspect visuel conforme et une absence de corps				
CONDITIONNEMENT						
NOMBRE PIECES PAR COLIS	4 Pièce(s) s/vio	de	COLISAGE	Carton		
POIDS MOYEN PIÈCE	1 Kg		DIMENSIONS DU COLIS (CM)	400x300x110		
POIDS MOYEN COLIS	4 Kg		NOMBRE DE COLIS PAR PALETTE	80		
VISUEL CONDITIONNEMENT						

VISUEL CONDITIONNEMENT

COLIS/CARTON



EMBALLAGE PRIMAIRE UTILISÉ CONFO	RME				
	Règlement (CE) n° 1935/2004 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires				
A LA LIVRAISON	les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec				
	Règlement (CE) n° 2023/2006 relatif aux bonnes méthodes de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.				
TRAÇABILITÉ / ÉTIQUETTE					
SYSTÈME D'ÉTIQUETAGE	Règlement CE n° 1760/2000 (données de traçage ajoutées au document de transport).				
	Producteur	Poids net	Pays de naissance		
	Date de production	Code-barres (EAN)	Pays d'élevage		
ÉTIQUETTE PRODUIT	Description du produit	Date Limite de Consommation (D.L.C.)	Pays d'abattage		

	Conseils de conservation	Numéro de lot	Pays de désossage			
VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 10	O GR DE PRODUIT SE	ELON LE RÈGLEMENT No 11	69/2011)			
VALEUR ÉNERGETIQUE EN Kcal	177 Kcal					
VALEUR ÉNERGETIQUE EN KJ	743 KJ					
PROTÉINES	18 Gram					
MATIÈRES GRASSES	13,6 Gram					
ACIDES GRAS SATURÉS	4,54 Gram					
GLUCIDES	5,89 Gram					
SUCRES	5,51 Gram					
SODIUM INGREDIENTS	56mg					
Veau (88%), sirop de sucre, eau, sucre de canne, sel, sirop betterave, PROTÉINE DE SOJA VÉGÉTALE HYDROLYSÉE, co épaississant: (E415), acidité: (E330), Extrait de plantes (pa arôme, extrait de levure, extrait de plantes (paprika), épi	nservateur: (E202), caramel (s prika, muscade, marjolaine), c	irop de maïs à haute teneur en fructose, olorant: (rouge de betterave), poudre de	maltodextrine, eau), fructose, caramel (sirop de sucre, maltodextrine),			
UTILISATION						
Produit cuit (à base de viande de veau). Remise en œuvre	e possible frais ou réchauffé.					
CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES						
A LA LIVRAISON	Règlement (CE) n° 2073/2005 sur les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, tel que modifié par le règlement (CE) 1441/2007.					
	Règlement (CE) n° 853/2004 concernant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.E64:E65					
CRITÈRES CHIMIQUES						
	Règlement (CE) n° 1881/2006 sur les contaminants dans les aliments					
A LA LIVRAISON	Règlement (CE) n° 470/2009 et (CE) n° 37/2010 sur les résidus de médicaments vétérinaires					
	Règlement (CE) 396/2005 sur les résidus de pesticides					
CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES						
A LA LIVRAISON	Odeur et couleur propre au produit. Aucune anomalie visuelle ou d'odeur					
DÉCLARATION D'OGM						
A LA LIVRAISON	La viande de veau fraîche n'est pas considérée comme un organisme génétiquement modifié (OGM) (GMO en anglais) conformément à la directive 2001/18 (CE) et aux règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003.					
DÉCLARATION DE TRAITEMENT À L'AC	IDE LACTIQUE					
A LA LIVRAISON	Traitement à l'acide lactique non appliqué conformément au règlement (CE) n° 101/2013 relatif à l'utilisation de l'acide lactique pour la réduction de la contamination microbiologique de surface des carcasses.					
ALLERGÈNES						
1. CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE, BLÉ DE KHORASAN/KAMUT)	Présence	8. FRUITS À COQUE (AMANDES, NOISET	Absence			
2.CRUSTACÉS	Absence	9. CÉLERI	Absence			
3. ŒUFS	Absence	10. MOUTARDE	Absence			
4. POISSONS	Absence	11. GRAINES DE SÉSAME	Absence			
5. ARACHIDES (CACAHUÈTES)	Absence	12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	Absence			
6. SOJA	Présence	13. LUPIN	Absence			
7. LAIT (Y COMPRIS LACTOSE)	Absence	14. MOLLUSQUES	Absence			
COORDONNEES						
COORDONNÉES DE L'ENTREPRISE	NL 49 EG Vitelco, Postbus 367	7, 5201 AJ, 's Hertogenbosch, Pays-Bas				