

DESIGNATION	Tomahawk de veau
FOURNISSEUR	NL 49 EG Vitelco



**DESIGNATION PRODUIT**

CODE ARTICLE VITELCO	84015707	TEMPERATURE DE STOCKAGE	-18 °C
CODE EAN	08720874560005	D.L.C. TECHNIQUE	1095 Jours
ESPECE ANIMALE	Veau	CERTIFICATION	MARQUE
CATÉGORIE (règlement CE n° 700/2007)	V (< 8 mois)		
DESCRIPTION (règlement CE n° 700/2007)	Veau		
MATIÈRE PREMIÈRE	Veau		
RÉCLAMATION PRODUIT			
CRITÈRES DU PRODUIT	Le produit est soumis à un contrôle qualité garantissant un aspect visuel conforme et une absence de corps étrangers		

**CONDITIONNEMENT**

NOMBRE PIÈCES PAR COLIS	4	TYPE COLISAGE	Carton
POIDS MOYEN PIÈCE	500grs	DIMENSIONS DU COLIS (CM)	400x300x110
POIDS MOYEN COLIS	2kg	NOMBRE DE COLIS PAR PALETTE	80

**VISUEL CONDITIONNEMENT**

COLIS/CARTON



**EMBALLAGE PRIMAIRE UTILISÉ CONFORME**

LORS DE LA LIVRAISON	Règlement (CE) n° 1935/2004 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
	Règlement (CE) n° 10/2011 sur les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
	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).		
ÉTIQUETTE PRODUIT	Producteur	Poids net	Pays de naissance
	Date de production	Code-barres (EAN-....)	Pays d'élevage
	Description du produit	Date Limite de Consommation (D.L.C.)	Pays d'abattage

	Prescription de conservation	Numéro de lot	Pays de désossage
<b>VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 GR DE PRODUIT SELON LE RÈGLEMENT No 1169/2011)</b>			
VALEUR ÉNERGETIQUE EN Kcal	134 Kcal		
VALEUR ÉNERGETIQUE EN KJ	565 Kj		
PROTÉINES	20,9 Gram		
MATIÈRES GRASSES	13,6 Gram		
ACIDES GRAS SATURÉS	2,7 Gram		
GLUCIDES	0 gram		
SUCRES	0 Gram		
SODIUM	56mg		
<b>INGREDIENTS</b>			
Veau (100%)			
<b>UTILISATION</b>			
Produit cru. A consommer cuit à cœur			
<b>CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES</b>			
LORS DE 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		
<b>CRITÈRES CHIMIQUES</b>			
LORS DE LA LIVRAISON	Règlement (CE) n° 1881/2006 sur les contaminants dans les aliments		
	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		
<b>CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES</b>			
LORS DE LA LIVRAISON	Odeur et couleur propre au produit. Aucune anomalie visuelle ou olfactive		
<b>DÉCLARATION D'OGM</b>			
LORS DE 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.		
<b>DÉCLARATION DE TRAITEMENT À L'ACIDE LACTIC</b>			
LORS DE 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.		
<b>ALLERGÈNES</b>			
1. CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE, BLÉ DE KHORASAN/KAMUT)	Absence	8. FRUITS À COQUE (AMANDES, NOISETTES)	#N/A
2. CRUSTACÉS	#N/A	9. CÉLERI	#N/A
3. ŒUFS	#N/A	10. MOUTARDE	
4. POISSONS	#N/A	11. GRAINES DE SÉSAME	#N/A
5. ARACHIDES (CACAHUÈTES)	#N/A	12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	#N/A
6. SOJA	#N/A	13. LUPIN	Absence
7. LAIT (Y COMPRIS LACTOSE)	#N/A	14. MOLLUSQUES	#N/A
<b>COORDONNEES</b>			
COORDONNÉES DE L'ENTREPRISE		NL 49 EG Vitelco, Postbus 367, 5201 AJ, 's Hertogenbosch, Pays-Bas	