

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

DESIGNATION	Aiguillette Baronne de veau cuite sous vide
FOURNISSEUR	NL 49 EG Vitelco



DESIGNATION PRODUIT

CODE ARTICLE VITELCO	86054714	TEMPERATURE DE STOCKAGE	-18 °C
CODE EAN	08720874560883	D.L.C. TECHNIQUE	730 Jours
ESPECE ANIMALE	Veau	CERTIFICATION	MARQUE
CATÉGORIE (règlement CE n° 700/2007)	V (< 8 mois)		
DESCRIPTION (règlement CE n° 700/2007)	Veau		
MATIÈRES 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	8 Pièce(s)	COLISAGE	Carton
POIDS MOYEN PIÈCE	1 kg	DIMENSIONS DU COLIS (CM)	400x300x110
POIDS MOYEN COLIS	8 kg	NOMBRE DE COLIS PAR PALETTE	80
CONDITIONNEMENT	sous vide		

VISUEL CONDITIONNEMENT

COLIS/CARTON



EMBALLAGES PRIMAIRES UTILISÉS CONFORMES

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
VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 GR DE PI			
VALEUR ÉNERGETIQUE EN Kcal	153	Sel	0,6
VALEUR ÉNERGETIQUE EN KJ	642		
PROTÉINES	17,4		
MATIÈRES GRASSES	8,5		
ACIDES GRAS SATURÉS	3,2		
GLUCIDES	2		
SUCRES	0,4		
SODIUM	0,2		
INGREDIENTS			
Veau (80%), eau (17%), sel (<1%), amidon modifié (pomme de terre), sucre, poudre de tomate, poudre d'oignon, arôme, clous de girofle, hydrosylate de protéines de colza, sucre torréfié, extrait de levure, huile de colza, macis			
UTILISATION			
Produit cuit (à base de viande de veau). Remise en œuvre possible frais ou réchauffé.			
CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES			
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		
CRITÈRES CHIMIQUES			
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		
CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES			
LORS DE LA LIVRAISON	Odeur et couleur propre au produit. Aucune anomalie visuelle ou d'odeur		
DÉCLARATION D'OGM			
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.		
DÉCLARATION DE TRAITEMENT À L'ACIDE LACTIQUE			
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.		
ALLERGÈNES			
1. CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE, BLÉ DE KHORASAN/KAMUT)	Absence	8. FRUITS À COQUE (AMANDES, NOISETTE)	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	Absence	13. LUPIN	Absence
7. LAIT (Y COMPRIS LACTOSE)	Absence	14. MOLLUSQUES	Absence
COORDONNÉES			
COORDONNÉES DE L'ENTREPRISE		NL 49 EG Vitelco, Postbus 367, 5201 AJ, 's Hertogenbosch, Pays-Bas	