




DUKES CUISINE <small>FOR YOUR CONVENIENCE</small>		FICHE TECHNIQUE PRODUIT	
		DESIGNATION	PICANHA SOUS VIDE
		FOURNISSEUR	NL 49 EG Vitelco
			
INFORMATIONS PRODUIT			
CODE ARTICLE VITELCO	93013702	TEMPERATURE DE STOCKAGE	-18 °C
CODE EAN	8720728402703	D.L.C. TECHNIQUE	365 Jours
TYPE	Veau	CERTIFICATION	MARQUE
CATÉGORIE (règlement CE n° 700/2007)	V (< 8 mois)		
DESCRIPTION (règlement CE n° 700/2007)	Veau		
MATIÈRES PREMIÈRE	Veau		
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 / COLIS	6 Pièce(s) sous vide	COLISAGE	Carton
POIDS MOYEN PIÈCE	1 kg	DIMENSIONS DU COLIS (CM)	400x300x110
POIDS MOYEN COLIS	6 kg	NOMBRE DE COLIS PAR PALETTE	80
VISUEL CONDITIONNEMENT			
COLIS/CARTON			
			
EMBALLAGE PRIMAIRE UTILISÉ CONFORME			
A 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

	Conseils de conservation	Numéro de lot	Pays de désossage
VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 GR DE PRODUIT SELON LE RÈGLEMENT No 1169/2011)			
VALEUR ÉNERGETIQUE EN Kcal	111 Kcal		
VALEUR ÉNERGETIQUE EN KJ	469 KJ		
PROTÉINES	20,3 Gram		
MATIÈRES GRASSES	13,6 Gram		
ACIDES GRAS SATURÉS	1,4 Gram		
GLUCIDES	0,8 Gram		
SUCRES	0,5 Gram		
SODIUM	56mg		
INGREDIENTS			
Veau, eau, sel, concentré de jus de tomate, sauce soja (eau, saccharose, sucre, soja, riz, amidon de maïs, sel).			
UTILISATION			
Produit cuit (à base de viande de veau). Remise en œuvre 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			
A 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			
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'ACIDE 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)	Absence	8. FRUITS À COQUE (AMANDES, NOISSETTES)	Absence
2. CRUSTACÉS	Absence	9. CÉLERI	Absence
3. ŒUFS	Absence	10. MOUTARDE	Absence
4. POISSONS	Absence	11. GRAINES DE SÉSAME	Absence
5. ARACHIDES (CACAHUËTES)	Absence	12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITE	Absence
6. SOJA	Présence	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		