



**Service Qualité d'aucy**  
**29380 Saint Thuriën**  
Référence : V3 - SQ/PLC/6796  
Date : 07/04/2023

## FICHE TECHNIQUE

### HACHIS PARMENTIER

Page : 1/3

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	<b>Hachis parmentier</b>
Code produit	6796
Gamme	Plats cuisinés
<b>Format</b>	<b>Barquette micro-ondable</b> Mono-compartment
Poids Net Total	300 g

Liste des Ingrédients	Purée 66% (pommes de terre 41%, eau, BEURRE, CREME, amidon de manioc, sel, arôme naturel de curcuma, conservateur : DISULFITE de sodium), viande bovine (origine : France) précuite 21%, oignons préfrits 3.5% (oignons, huile de tournesol), carottes 3%, BLE dur précuit concassé, sel, purée d'ail, huile de colza, gélifiant : gomme guar, arôme naturel de boeuf, poivre.	
Estampille Sanitaire	FR 29.269.020 CE	
Origine Fabrication / département	France	29

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	1 PART

#### + PRODUITS

RECETTE SANS COLORANT, NI AROME ARTIFICIEL

VIANDE ORIGINE FRANCE



#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

**Allergènes :** Gluten et dérivés de blé, lait et dérivés de lait, sulfites, selon la réglementation européenne

**OGM :** Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.

**Ionisation :** Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

**Pesticides, métaux lourds :** Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

#### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Plat cuisiné à base de purée, de viande bovine origine FRANCE et d'oignons.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 18 mois
<b>Critères Microbiologiques</b>	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"><li>Température ambiante pendant 7 jours</li><li>A 37°C pendant 7 jours</li></ul> Ce même test est réalisé à 55°C pendant 7 jours, à titre indicatif. Absence de bombage et de variation de pH<0,5 unités entre les 3 boîtes incubées



## FICHE TECHNIQUE

Page : 2/3

Service Qualité d'aucy  
29380 Saint Thuriën

### HACHIS PARMENTIER

Référence : V3 - SQ/PLC/6796

Date : 07/04/2023

#### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g	PAR PORTION			Pour 100 g	PAR PORTION	
		Pour 300 g	% AR*			Pour 300 g	% AR*
Energie (kJ)	469	1408	17	Glucides (g)	8.2	25	9
Energie (kcal)	112	337	17	Dont sucres (g)	0.5	1.5	2
Matières grasses (g)	5.9	18	25	Fibres alimentaires (g)	1.4	4.2	
Dont acides gras saturés (g)	2.7	8.1	41	Protéines (g)	5.9	18	35
				Sel (g)	0.81	2.4	40

\*Apport de Référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION / PREPARATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver dans un endroit sec et tempéré »
- ✓ **Après ouverture** : A conserver au réfrigérateur et consommer de préférence dans les 24 heures.
- ✓ **Conditionné sous atmosphère protectrice**
- ✓ **Conseils de remise en température** :



#### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 1.20 m	Profond : 0.80 m	H : 1.266 m
Palette de 6 couches de 16 lots de 8		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
96/palette	768/palette	322.52 Kg
GENCOD PRODUIT		3017800162132

#### EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.



**Service Qualité d'aucy**  
**29380 Saint Thuriën**

Référence : V3 - SQ/PLC/6796

Date : 07/04/2023

## FICHE TECHNIQUE

**HACHIS PARMENTIER**

Page : 3/3