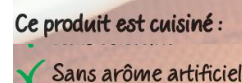


CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :



Dénomination Réglementaire	Bœuf bourguignon et pommes de terre
Code produit	7822
Gamme	Plats cuisinés
Format	Barquette micro-ondable Mono-compartiment
Poids Net Total	300 g

Liste des Ingrédients	Pommes de terre 29 %, viande bovine traitée en salaison et précuite 28 % (viande bovine équivalent crue 26,5 % [origine : France], eau, sel, stabilisant : triphosphates, gélifiant : carraghénanes), eau, carottes, vin rouge 6,5 % (sulfites), oignons, amidon transformé de maïs, huile de colza, sel, plantes aromatiques, épices, arômes naturels, colorant : caramel ordinaire, poudre de cacao maigre, gélifiants : gomme guar et gomme xanthane, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : disulfite de sodium.
Code Emballeur	56251E

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	1

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH (à titre indicatif)	5.3 – 6.0
Conditionné sous atmosphère protectrice	

Allergènes : sulfites et dérivés de 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 DU PRODUIT :

Plat cuisiné composé de viande bovine origine France dans une sauce au vin rouge, accompagné de pommes de terre et de carottes.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Durée de vie du produit	DDM : 18 mois
Critères Microbiologiques	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"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours ▪ A 37°C pendant 7 jours 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

DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g de produit
Energie	296 kJ (70 kcal)
Matières grasses (g)	1.8
Dont acides gras saturés (g)	0.6
Glucides (g)	6.9
Dont sucres (g)	0.9
Fibres alimentaires	1.5
Protéines (g)	5.9
Sel (g)	0.95

CONDITIONS DE CONSERVATION / PRÉPARATION :

- ✓ **Avant ouverture :** « A conserver dans un endroit sec et tempéré »
- ✓ **Après ouverture :** « A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures »
- ✓ **Préparation au micro-ondes :** Percez l'opercule avec une fourchette. Faites réchauffer au micro-ondes 2 à 3 minutes selon la puissance du four. Retirez l'opercule.
- ✓ **Préparation au bain marie :** Plongez la barquette dans l'eau frémissante pendant 8 minutes environ, sans percer ni retirer l'opercule. Egouttez puis retirez l'opercule.

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		3 01780 024378 7

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.