



FICHE TECHNIQUE

Document
FT/SD/020052

Daube À la Provençale

Version
N°2
Date
03/03/10

Page
1/2

Ingrédients:

Collier de bœuf 60% à la mise en œuvre, carottes, lardons, olives noires pasteurisées (acidifiant: acide lactique, fixateur de couleur: gluconate ferreux).

Sauce: vin blanc, tomates 21%, eau, oignons, huile d'olive vierge extra 3,5%, amidon transformé de pomme de terre, céleri, sel écorce d'orange, poivre, persil, épices et aromates.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g:

128 kcal / 535 kJ
Protéines 12,6 g
Glucides 3,2 g
Lipides 7,2 g
Sodium 0,3 g



Conditions de Stockage: dans son emballage fermé, tenu à l'abri de la lumière et de la chaleur. A conserver au frais et à consommer dans les 2 jours après ouverture.

DLUO : 18 mois

Poids net - contenance - format : 1,8 kg / 2,5L / sachet Doypack ®

Nombre de Portions: 4 à 8 portions.

Garantie:

Sans OGM: absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM conformément à la réglementation en vigueur n° 1829/2003.

Ionisation/Colorants/Conservateurs: Absence

Origine des matières premières: Viande: origine France , Autres : Union Européenne.

Origine de la transformation: France.

Mode d'emploi:

Mode de réchauffage au bain-marie, plonger la poche fermée 35 min dans l'eau frémissante, ou au four vapeur.

Détails Emballages:

Complexe PET/ALU/PP.

Doypack ® de dimensions 205x300mm. Poches imprimées « Serge DAVIN ».

Codification du produit: marquage au jet d'encre sur la poche, DLUO sous la forme JJ/MM/AAAA + lettre année + n° de lot + estampille vétérinaire.

Codification carton : étiquette traçabilité carton, code EAN 128.

GENCOD 3 26093 020052 0

FR
84.031.03
CE

Palettisation

3 UVC / carton
16 cartons/couche
4 couches / palette
192 UVC / palette

Dimensions

PCB en mm:
295x180x181
PALETTE EUR
80x120:
H = 80 cm

Poids Brut

5,475 Kg
365,00 Kg



FICHE TECHNIQUE

Document
FT/SD/020052

Daube À la Provençale

Version
N°2

Date
03/03/10

Page
2/2

Caractéristiques Physico-Chimique:

60% de viande à la mise en oeuvre



Caractéristiques Microbiologiques:

Stabilité à l'étuve à 37°C et à 55°C conformément aux normes NF V08-408, V08-409
Arrêté du 21 décembre 1979.

Caractéristiques Organoleptiques:

Beaux morceaux d'épaules et collier de bœuf bien moelleux relevés par une sauce aux saveurs provençales au bon goût de vin et d'olives.

Conseils d'utilisation:

Servir accompagné de pommes de terre vapeur, de pâtes fraîches ou de riz blanc.

Allergènes:

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	ABSENCE
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Œufs et produits à base d'œufs	ABSENCE
Poissons et produits à base de poissons	ABSENCE
Arachides et produits à base d'arachides	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	ABSENCE
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	ABSENCE
Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits.	ABSENCE
Céleri et produits à base de céleri	PRESENCE
Moutarde et produits à base de moutarde	ABSENCE
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration d'au moins 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO ²	ABSENCE
Lupins et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE