



## FICHE TECHNIQUE

Document  
FT/SD/020046

# Gardianne de Taureau

Version  
N°1  
Date  
05/03/10

Page  
1/2

### Ingrédients:

Viande de taureau de Camargue AOC 60% à la mise en œuvre, olives noires, carottes rondelles.  
Sauce: eau, vin rouge, oignons, carottes, amidon de pomme de terre, huile d'olive, fenouil, sel de Camargue, cèleri, concentré de tomates, ail, anchois, épices et aromates.

### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g:

209,5 kcal / 876 kJ  
Protéines 6,5 g  
Glucides 4,1 g  
Lipides 17,2 g  
Sodium 0,97 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:** 5 à 6 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/Additifs/Colorants/Conservateurs:** Absence

**Origine des matières premières:** Viande : France (Camargue), Autres : Union Européenne.

**Origine de la transformation:** France.

Le taureau de Camargue est la seule viande en France à avoir obtenu une AOC.

### 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 020046 9

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/020046

# Gardianne de Taureau

Version  
N°1

Date  
05/03/10

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:

Pas de morceaux privilégiés, recherchez néanmoins un mélange entrelardé, maigre et gélatineux si possible, pris dans le collier, la joue, la pointe de la culotte ou de la tranche.

### 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
Oufs et produits à base d'œufs	ABSENCE
Poissons et produits à base de poissons	PRESENCE
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 <sup>2</sup>	ABSENCE
Lupins et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE