Joues de boeuf en sauce au vin rouge sous vide

1. INFORMATION GÉNÉRALES	
Article : Description: Organoleptique:	Joues de boeuf en sauce au vin rouge sous vide Joues de boeuf en sauce au vin rouge dans un emballage sous vide. Viande tendre de joue de bœuf dans une sauce au vin rouge.
2. CONDITIONS DE CONSERVATION	
Température: Durée de conservation:	À conserver au frais à < 4°C dans l'emballage fermé Selon l'étiquette sur l'emballage, conserver au frais : 20 semaines après la date d'emballage. Après ouverture, conserver au frais à une température maximale de 4°C et consommer dans les 2 jours.
3. UTILISATION	
Mode de préparation	Régénérer pendant 10 minutes à 100°C avec 10 % d'humidité dans un four combiné préchauffé.
4. EMBALLAGE	
	Emballage sous vide d'environ 2,5 kilogrammes, avec 4 ou 5 emballages par boîte. Poids net de la boîte: entre 9 et 12 kg. Le poids net indiqué sur l'étiquette des Joues de boeuf en sauce au vin rouge correspond au poids du produit, emballage sous vide inclus.
5. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS	
Ingrédients : Joue de bœuf (76 %), eau, oignon, vin rouge (3,5 %), amidon de maïs modifié, concentré de tomate, sirop de glucose, huile de palme, protéines de **lait** (**lactose**), stabilisants : E331, E340, mélange d'herbes et d'épices (dont coriandre), sel, arômes (contient du **soja**), farine de **blé**, beurre (**lait**, **lactose**), exhausteur de goût : E621, épaississant : E412, colorant : caramel, poudre de graisse de palme, arôme naturel (contient du **céleri**).	

6. VALEURS NUTRITIONNELLES	
Données d'analyse par 100 grammes de produit fini (valeurs moyennes selon calculs) :	
Valeur énergétique	595 kJ / 142 kcal
Lipides	7,9 gram
- dont acides gras saturés	3,8 gram
Glucides	1,7 gram
- dont sucres	0,4 gram
Protéines	15,2 gram
Sel	1,0 gram

7. INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

+ = présent, - = absent

1	Protéines de lait (vache/buffle/chèvre/mouton)	+	18	Huile de fruits à coque	-
2	Lactose	+	19	Arachide	-
3	Œuf	-	20	Huile d'arachide	-
4	Protéines de soja	+	21	Sésame	-
5	Lécithine de soja	+	22	Huile de sésame	-
6	Gluten	+	23	Glutamate (E620 à E625)	-
7	Blé	+	24	Sulfite (E220 à E228)	-
8	Seigle	-	25	Coriandre	+
9	Bœuf	+	26	Céleri	+
10	Porc	-	27	Carotte	-
11	Poisson	-	28	Lupin	-
12	Volaille	-	29	Moutarde	-
13	Crustacés, coquillages et mollusques	-			
14	Maïs	+			
15	Cacao	-			
16	Légumineuses	-			
17	Fruits à coque	-			

8. DONNÉES MICROBIOLOGIQUES À LA LIVRAISON

Micro-organismes	Norme		
	m	**M**	
Salmonella	absent dans 25 gram	absent dans 25 gram	
E-coli	50	500	kve/g
Nombre total de germes	100.000	500.000	kve/g
Staphylococcus Aureus	100	1.000	kve/g
Listeria Monocytogenes	absent dans 25 gram	< 100	kve/g
Bacillus Cereus	100	1.000	kve/g
Enterobacteriaceae	1.000	5.000	kve/g
	m = norme directrice M = norme maximale		

9. LÉGISLATION

Législation générale	Le Produit fabriqué conformément aux règlements de l'UE : CE n° 852/2004, 853/2004 et 2073/2005.
Législation OGM	Le produit ne contient pas d'OGM ni d'ingrédients produits avec des OGM selon les règlements de l'UE CE n° 1829/2003 et 1830/2003.