

## BOULETTE DE BŒUF 70% viande de bœuf 15% M.G. 30 g UE



**MARQUE** : SODIPA

**Code Produit** : 2048 06

**Gencod** : 3 7001 548 0115 3

**Description** :

Préparation à base de viande hachée de bœuf assaisonnée et de protéines végétales.

Taux de matière grasse inférieur à 15%

Taux de collagène / protéines inférieur à 20%

**Origine** : UE

**Poids unitaire** : 30 g +/- 2 g

**Forme** : boulette ronde

**Diamètre** : 30 mm

### Composition / Caractéristiques du Produit fini / Mode de mise en oeuvre

**Composition** :

70 % de viande de bœuf origine UE  
26 % de protéines végétales sans OGM  
4% d'assaisonnement  
6% de chapelure

**Ingrédients** :

Préparation à base de viande de bœuf UE 70%, protéines végétales réhydratées de soja 26%, sel, épices (dont moutarde), arômes (dont céleri), sur supports, colorant : E162 rouge de betterave.

Produit non soumis à l'étiquetage OGM conformément aux exigences des règlements CE 1829 et 1830/2003  
Déclaration d'ingrédients conformes à la directive 2003/89 CE

**Mode d'utilisation** :

A la poêle : dans une poêle graissée, faire cuire 15 minutes à feu doux en remuant fréquemment.

Cuisson également possible au four ou en friteuse.

### Valeurs nutritionnelles et énergétiques

Valeurs moyennes pour 100 g de produit surgelé

| Valeur énergétique (kJ) | Valeur énergétique (kcal) | Protides (g) | Glucides (g) | Lipides (g) |
|-------------------------|---------------------------|--------------|--------------|-------------|
| 814                     | 194                       | 14.3         | 2.7          | < 15        |

Taux de sodium : 617 mg / 100 g

Taux de potassium : 380 mg / 100 g

Taux de calcium : 48 mg / 100 g

### Caractéristiques microbiologiques

| Critères (germes/g) (m) | Flore aérobie mésophile | E.coli | Staphylococcus aureus | Salmonella     | Listeria monocytogenes |
|-------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|----------------|------------------------|
| Normes                  | < 500 000               | < 50   | < 100                 | Absence / 10 g | < 100                  |

Critères selon l'A.M. du 29.02.1996 (Autres préparations de viande)

### Identification du produit fini / Conditionnement / Palettisation

- Numéro de lot : oui
- Date de fabrication : oui
- N° fabricant : Fab 288 SG
- N° d'agrément sanitaire : FR 14.301.21 CE
- DLUO : 18 mois
- Température de conservation : -18°C.
- Un produit décongelé ne doit pas être recongelé
- Conditionnement : 166 pièces environ / carton
- Palettisation : 108 cartons / palette

Mentions emballage : désignation, poids net, N° de lot, N° emballeur, N° CEE, composition, conditions de conservation.  
Produit distribué par SODIPA : Z.I du Signan - B.P.85 - 56303 PONTIVY Cédex

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires.  
Valeurs moyennes, indications et photographies non contractuelles.