

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



MARQUE : SODIPA

Code Produit : 4213 05

Gencod : 3 7001 548 0118 4

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 : VBF

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 VBF
26 % de protéines végétales sans OGM
4% d'assaisonnement
6% de chapelure

Ingrédients :

Préparation à base de viande de bœuf VBF 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 d'humidité : 67% tolérance +/- 2

Taux de sodium : 617 mg/100 g

Sucres totaux : 1.1% tolérance +/- 0.1

Taux de cendres : 2.57% tolérance +/- 0.1

Taux de potassium : 380 mg/100 g

Matières grasses totales : 9.7% tolérance +/- 1

Taux de calcium : 48 mg/100g

Caractéristiques microbiologiques

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

Critères selon l'A.M. du 29.02.1996 (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° emballer, N° CEE, composition, conditions de conservation.

Produit distribué par SODIPA : Z.I du Signan B.P.85 56303 PONTIVY cedex