

ETABLISSEMENT DE LUNERAY

DÉFIAL/NORMIVAL

PARC D'ACTIVITES - PLAINE DE LA GARE - 76810 LUNERAY

Tél : 02 32 06 37 00 Fax : 02 32 06 37 18

Email : qualite.normival@defial.fr

FR
76.400.001
CE

3FMERG175 : Merguez précuites 20x50g

GENCOD Administratif

3 44542 001475 1

Fiche Technique validée le

07/01/2021- IND 14



- CARACTERISTIQUES TECHNIQUES : M3-02 QUID**

➤ **Présentation** : Merguez obtenue par hachage de viande et gras de bovin et d'ovin mélangés avec des épices, poussée dans un boyau cellulosique, précuite et pelée. Poids : 50g environ. Diamètre : 22mm.

➤ **Ingrédients** : Viande de bovin (62.5%), viande d'ovin (15.6%), eau, gras de bovin, gras d'ovin, épices et plantes aromatiques, sel, conservateurs : E326-E262-E250, sirop de glucose, saccharose, arômes naturels, stabilisants : E451-E450, acidifiant : E332, betterave rouge, antioxydants : E301-E300, dextrose.

➤ **Allergènes** : Aucun.

➤ **Origines des viandes** :

Bovin : Union Européenne des 27 / **Ovin** : Union Européenne des 14, Australie et Nouvelle Zélande, Amérique du Sud

- CONSERVATION** : +4°C • **DLC TOTALE** : 30 jours • **DLC GARANTIE A RECEPTION** : 20 jours
- CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE** : Chapitre 4.7 : HPD_≤ 77%, lipides_≤ 40%, C/P_≤ 25%, SST_≤ 2%.
- VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G** : validé par analyse n°805918 du 05/06/2019 et n°822133 du 21/08/2019

Energie	Matières grasses	Glucides	Protéines	Sel
1101 kJ 266 kcal	22g dont acides gras saturés : 11g	1.4g dont sucres : 0.8g	15g	1.8g

- CONDITIONNEMENT** : Sachet sous vide de 1kg : 20 pièces de 50g

Dimensions extérieures du carton (mm)	Unité de vente consommateur par carton	Poids net par carton (kg)	Poids brut théorique par carton (kg)
388 x 261 x 166	8	8	8.346

- PALETTISATION**

COUCHE			PALETTE		
Cartons	UVC	Poids net (kg)	Couches	Cartons	Poids net (kg)
9	72	72	7	63	504

- NORMES BACTERIOLOGIQUES** : Règlement 2073/2005 + Critères FCD catégorie 1.10 (R)

Critères d'hygiène des procédés règlement 2073/2005	Critères de sécurité règlement 2073/2005	Critères FCD (surveillance de l'hygiène des procédés)				
E. Coli	Salmonella	Flora aérobie 30°C	Rapport Flora/Lactique	Entérobactéries	Staphylocoques	Listeria
500 UFC/g	Non détecté / 10g	100 000 UFC/g	10	10 000 UFC/g	500 UFC/g	<100 UFC/g à fin DLC

- CONSEILS DE PREPARATION** : A consommer cuit à cœur.
Faire cuire au grill, au barbecue, au four ou à la poêle pendant 8 à 10 minutes.