



Fiche Technique

C+C « L'excellente » boulette du boucher



Code article: 9356950

Code EAN - Unité de Vente:	4001902935663	
Code EAN - Colis:	4001902935656	
N° du tarif douanier:	16024930	
Dénomination commerciale:	Boulette de viande "L'excellente", à base de viande de porc et de bœuf, très finement hachée en partie, avec des oignons frais, savoureusement assaisonnée, cuite sans matière grasse, surgelée.	
Description du produit:	à la viande de porc et de bœuf, en partie finement hachée, aux oignons frais, copieusement épicée, cuite sans matière grasse - rapport protéines / matière grasse: 0,7	
État:	cuit	
Régime particulier:	sans alcool, sans ingrédients contenant du lactose	
Marque d'identification:	DE - EV 83 - EG	
Ingrédients:	viande de porc (57 %), viande de bœuf (20 %), oignons (10 %), farine de BLÉ, amidon de pomme de terre, ŒUF entier, blanc d'ŒUF, sel, épices, levure, herbes, dextrose, sirop de glucose, extraits d'épices	
Conseils de préparation:	Préparer le produit en état surgelé. Le temps de préparation peut varier en fonction de la puissance de l'appareil. Four mixte (chaleur sèche): 160 °C 13 - 15 min. Four micro-ondes: 500 Watt ca. 3 min. Poêle: 8 - 10 min., avec un peu d`huile, à feu moyen, en retournant régulièrement Friteuse: 170 °C 7 min.	
Grammage:	125 g +/- 5 g	
Contenu du Colis:	6 x 1,5 kg = 9 kg (1,5 kg = env. 12 pièces à env. 125 g)	
Colis:	1 x carton (carton), 598 mm x 268 mm x 209 mm, 298 g	
Emballage Unités de Vente:	6 x sachet (film non imprimé), 305 mm x mm x 330 mm, 7 g 6 x boîte en carton (carton), 250 mm x 185 mm x 93 mm, 216 g	
	Poids Net	Poids Brut
Unité de Vente	1.5 kg	1.723 kg
Colis	9.00 kg	10.636 kg
Nombre de cartons par couche:	6	
Nombre de cartons par palette:	48	
Poids Brut Palette:	530.528 kg	
Hauteur Palette:	1822 mm	
Langues sur Unité de Vente:	DE, GB	
Langues sur Colis:	specifique à chaque pays	

Conditions de conservation: Transport et entreposage à -18 °C.; ne pas recongeler le produit une fois décongelé

Date Limite d'Utilisation Optimale: 270 jours

Durée de vie résiduelle à livraison: 180 jours au moins

Informations sur les allergènes:

Allergènes		Désignation précise
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	+	farine de blé
Crustacés et produits à base de crustacés	-	
Œufs et produits à base d'œufs	+	blanc d'œuf de poule, œuf de poule
Poissons et produits à base de poissons	-	
Arachides et produits à base d'arachides	-	
Soja et produits à base de soja	-	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	-	
Céleri et produits à base de céleri	-	
Moutarde et produits à base de moutarde	-	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10mg/kg ou 10mg/l, en SO ₂)	-	
Lupin et produits à base de lupin	-	
Mollusques et produits à base de mollusques	-	

+ = présence / - = absence

Déclaration OGM:

Le produit n'est soumis à aucune obligation d'étiquetage selon les règlements européens n° 1829/2003/CE et n° 1830/2003/CE portant sur l'étiquetage et la traçabilité des produits alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés.

Données microbiologiques:

E. coli	< 100 UFC/g
Entérobactéries	< 1000 UFC/g
Germes Totaux	< 100000 UFC/g
Salmonelles	non décelable dans 10 g

Valeurs nutritionnelles: valeurs moyennes pour 100 g:

Énergie [kJ /kcal]:	1038 / 250
Matières grasses [g]:	18
dont acides gras saturés [g]:	7.0
Glucides [g]:	8.9
dont sucres [g]:	1.3
Protéines [g]:	13
Sel [g]:	1.6
Fibres alimentaires [g]:	0.0

La composition et l'étiquetage du produit sont conformes aux exigences légales en vigueur en Allemagne et dans l'Union Européenne.