

CARPACCIO DE BOEUF 10x80 g

EAN 54 200532 0826 3

FICHE TECHNIQUE – 04/07/2025

Ingrédients

100 % viande de bœuf

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	492 kJ 118 kcal
Glucides	0,2 g
- Dont sucres	0 g
Matières grasses	1,8 g
- Dont acides gras saturés	0 g
Protéines	23,4 g
Sel	0,2 g

Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

CARPACCIO DE BOEUF 10x80 g

EAN 54 200532 0826 3

FICHE TECHNIQUE – 04/07/2025

Informations générales

Nom de l'article	Carpaccio de bœuf 10x80 g
Emballage	Viande de bœuf tranchée par portion de 80 g, emballée sur une feuille PP, emballé par 10 portions.
Poids net	800 g
Origine	Irlande
Conditions de stockage et de transport	Température maximale -18 °C
DLC	12 mois à -18°C
Conseils de conservation	-18 °C = 12 mois -12 °C = 2 semaines -8 °C = 1 semaine Ne pas recongeler après décongélation.

Préparation

Sortez le carpaccio du congélateur. Sortez une portion de carpaccio avec feuille plastique du carton. Retournez le carpaccio. Placez-les sur une assiette et retirez la feuille plastique. Nous recommandons de laisser le carpaccio reposer à température ambiante pendant +/-15 minutes avant de le servir.

Garnissez comme vous voulez.

Caractéristiques organoleptiques et physiques

Couleur	Rouge
Odeur	Odeur spécifique sans défaut
Saveur	Goût de bœuf
Des anomalies	Sans contaminants chimiques et physiques

CARPACCIO DE BOEUF 10x80 g

EAN 54 200532 0826 3

FICHE TECHNIQUE – 04/07/2025

Données microbiologiques

Le carpaccio répond aux critères microbiologiques fixés par le règlement CE 2073/2005. Les normes suivantes pour les tests microbiologiques sont appliquées au produit fini.

Paramètre	Standard
Listeria	Absent dans 25 g
Salmonella	Absent dans 25 g
STEC	Absent dans 25 g

Législation

Hygiène et production	Selon le règlement (CE) 852/2004 Hygiène alimentaire dans la production et HACCP.
Étiquetage	Selon les règlements (CE) 2000/13 et (CE) 1169/2011.
OGM	NON-OGM. Conformément au règlement (CE) 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et au règlement (CE) 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des aliments produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, nous confirmons que ce produit n'est pas soumis à l'obligation d'étiquetage.