



1. DENOMINATION DE VENTE DU PRODUIT : BŒUF BASILIC

DENOMINATION LEGALE : Recette thaïlandaise à base de boeuf préparé à la sauce basilic.

CODE EAN : 5413110051605

CODE INTRASTAT : 16025095

2. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :

2.1. Composition :

Ingrédients à la mise en œuvre : Bœuf (26 %), eau, oignons, poivrons rouges, haricots, huile de **soja**, sauce huitre (*extrait d'huitre, sucre, sel, fèves de soja, farine de blé, amidon de maïs, conservateur : E211*), sauce poissons (*extrait d'anchois, sel, sucre*), sucre, ail, **œufs**, basilic (1,3%), piments rouges, bouillon de poule (*sel, amidon de pomme de terre, graisse végétale, sucre, arôme, huile d'olive, graisse de poule, oignons en poudre, poulet, extrait de levure, épices (dont graines de céleri), maltodextrine, persil, dextrose*), sel, sauce **soja** (*eau, graines de soja, sel, blé*), épaississants : E412, E415, sucre, émulsifiant : E471, extrait de paprika.

Préparé dans un atelier où sont utilisés : crustacés, arachides, lait, fruits à coque, moutarde, sésame

2.2. Caractéristiques générales

2.2.1. Poids

3000g

2.2.2. Conditions de conservation et de distribution

- conserver à 0-4°C (y compris lors de la distribution)
- Après ouverture, conserver à 2-4°C et consommer dans les 3 jours (sans dépasser la DLC)
- Après ouverture, protéger le produit à l'aide d'un film ou d'un couvercle afin d'éviter qu'il se déshydrate
 - Bien mélanger avant et pendant la vente ou la présentation du produit

2.2.3. Etiquetage

Sur l'étiquette figure le nom du produit, le numéro de lot, la Date Limite de Consommation, les conditions de conservation, ainsi que la composition du produit fini et la marque de salubrité.

FOOD IMPACT nv/sa

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877

Version 3 du 07/06/2016

Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact

CONFIDENTIEL



2.2.4. *Emballage*

Les plats sont conditionnés dans des barquettes plastiques sous atmosphère protectrice.

Dimensions (mm) : 325 × 265 × 70

Volume : 6,03 dM3

Poids brut : 3,104 Kg

Chaque barquette est **emballée individuellement dans un carton**: 335 × 275 × 72

Volume : 6,63 dM3

Poids brut : 3,244 Kg

Dimension de la palette :

Largeur : 80cm

Longueur : 120cm

Hauteur : 151 cm

Le nombre de cartons par palette EURO est variable (fonction des commandes)

2.2.5. *Traitement et procédé*

Produit cuit

2.2.6. *Conditions d'utilisation*

Réchauffez au micro-ondes à 600 W pendant 5 minutes (congelé 10min) une portion de 400 g transférée dans un plat pour micro-ondes.

Ne peut être consommé sans avoir été réchauffé.

2.2.7. *Restriction de consommation*

Ce produit n'est pas destiné à des nourrissons et aux personnes allergiques réagissant aux allergènes mentionnés dans le tableau des allergènes repris sur cette fiche technique.

2.3. Caractéristiques spécifiques

2.3.1. *Caractéristiques organoleptiques*

Goût : Basilic et sauce soja

2.3.2. *Caractéristiques physico-chimiques*

pH : 5,7

FOOD IMPACT nv/sa

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877



2.3.3. Valeurs nutritionnelles

	par 100g
Energie	99 Kcal
Energie	414 Kj
Protéines	5,9g
Glucides	7,2g
Glucides dont sucres	3,9g
Lipides	5,2g
Lipides dont acides gras saturés	0,9g
Lipides dont acides mono-insaturés	1,9g
Lipides dont acides poly-insaturés	2,4g
Fibres alimentaires	<0,5g
Sodium	0,745g

2.3.4. Teneur en sel

Teneur en sel : 1,9g

2.3.5. Activité en eau

Aw : 0,99

2.3.6. Caractéristiques microbiologiques

2.3.6.1. Standards

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle
Flore aérobie mésophile	< 10 ⁴ ufc	< 1.10 ⁶ ufc	ISO 4833-1
Entérobactéries	< 100 ufc	< 10 ³ ufc	BRD-07/24-11/13
Escherichia coli	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 16649-2
Staphylocoques aureus	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 6888-2
Bacillus cereus	< 100 ufc	< 10 ³ ufc	ISO 7932
Salmonella	Absence dans 25g	Absence dans 25g	ISO 6579 BRD 07/11-12/05
Listeria	Absence dans 25g	Absence dans 25g	AFNOR BRD 07/04-09/98
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 7937

FOOD IMPACT nv/sa

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877

Version 3 du 07/06/2016

Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact

CONFIDENTIEL



DELASIA[®]
QUALITY PRODUCTS

2.3.6.2. Contrôles

Les analyses microbiologiques à la DLC pour l'ensemble des paramètres du tableau sont effectuées tous les ans sur l'ensemble des produits.

Des analyses de routine, où nous recherchons les germes totaux aérobies et les entérobactéries sont effectuées tous les trimestres sur l'ensemble des produits.

2.3.7. Allergènes et OGM

Allergènes :

	Produit		Atelier	
	oui	non	oui	non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	X		X	
Crustacés et produits à base de crustacés		X	X	
Oeufs et produits à base d'œufs	X		X	
Poissons et produits à base de poissons	X		X	
Arachides et produits à base d'arachides		X	X	
Soja et produits à base de soja	X		X	
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)		X	X	
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)		X	X	
Céleri et produits à base de céleri	X		X	
Moutarde et produits à base de moutarde		X	X	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X	X	
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂		X		X
Lupin et produits à base de lupin		X		X
Mollusques et produits à base de mollusques	X		X	

Produit sans OGM

FOOD IMPACT nv/sa

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877

Version 3 du 07/06/2016

Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact

CONFIDENTIEL