

Langue de boeuf cuite VBF s/v



Code produit : 070044

Mise à jour le : 28/06/2024

Les + Produit

- ✓ Etiquette traçabilité détachable.
- ✓ VBF.

Conseils de mise en oeuvre

- ✓ Trancher avant réchauffage. Réchauffer les produits dans une sauce tomate, madère, piquante, champignons... sans ébullition.
- ✓ Produit adapté à la remise en œuvre en liaison froide.

Informations produit

Etat	Réfrigéré	Marque	Socopa
Dénomination légale de vente	Produit à base de 83 % de langue de bovin, assaisonné, cuit.	Origine	Langue bovine française.
Ingrédients	Langue de bovin (83%), eau, sel, sirop de glucose, aromates, arôme naturel, stabilisant : E451i, extraits d'épices naturels.	Qualité	HACCP en place - Produit non soumis à l'étiquetage OGM (règlements CE 1829/2003 - 1830/2003) - Produit non ionisé (directive 1999/2 CE)
Composition	Pourcentage moyen de jus de cuisson : 15 % (variation +/- 4). Poids des poches de 2 pièces : moyenne à 2,0 kg (+/- 15 %).	Allergènes*	Présent dans la recette : absence Peut contenir des traces de : absence
Forme / Aspect Dimensions produit	Traditionnel, langue pelée. 250.00 x 160.00 x 60.00 mm	Description Qualitative	Couleur avant ouverture : brun. Couleur après ouverture : entier : brun ; tranché : brun rosé. Saveur : bœuf. Texture : tendre.
Informations complémentaires	Poids des pièces égouttées : moyenne à 0,85 kg (+/- 15 %). (Conditionnement par 2). C / P inf. à 18. Humidité 57 +/- 5. Sodium 0.39 g / 100 g. Potassium inf. à 0.5 g / 100 g.		

*Selon le règlement UE 1169/2011

Informations techniques

Code Article	CIP	GENCOD Administratif	GENCOD Etiquetage	Code Douanier
070044	-	3039050180636	-	16029061
Grammage pièce (g)	Nb de portions / UV	Poids net UV (kg)	Conditionnement	PCB
1000 g Environ	2	2.000 kg	Sachet - sous-vide	3
Poids net carton (kg)	DLC totale	DLC garantie client	Conservation après ouverture	T° de conservation
6.000 kg Environ	J+42	J+15	A consommer rapidement après ouverture ou selon HACCP	0/+4°C

Informations Nutritionnelles & Critères Bactériologiques

VALEURS NUTRITIONNELLES INDICATIVES MOYENNES POUR 100G		Référentiel qualité : IFS en place Cachets sanitaires des ateliers de fabrication: FR 03.315.001 CE Raison sociale : SOCOPA VIANDES	CRITERES MICROBIOLOGIQUES (m) plan à 3 classes (M = 10m)	
Energie	944 kJ / 227 kcal		Staph. (UFC/g)	100
Matières grasses	15 g		ASR (UFC/g)	30
Dont acides gras saturés	6.5 g		Entéro (UFC/g)	50
Glucides	0.9 g		Salmonelle	non détectée dans 25g
Dont sucres	0.5 g		Listeria mono. (UFC/g)	non détectée dans 25g
Protéines	22 g			
Sel	1.0 g			
Rapport Protéines/Lipides (P/L)				1.47

Informations Logistiques

Unité de commande	Dimensions UV (mm)	Poids brut UV (kg)	Dimensions carton (mm)	Poids brut carton (kg)	Nb de cartons /couche	Nb de couches /palette	Nb de cartons /palette
Colis	250 x 160 x 60	2.024 kg Environ	400 x 300 x 115	6.272 kg Environ	8	10	80