



## FICHE TECHNIQUE

Page : 1/2

Service Qualité D'Aucy  
29380 Saint Thuriën

### BŒUF BOURGUIGNON ET SES POMMES DE TERRE

Référence : V2 - SQ/PLC/7822

Date : 28/02/2022

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	<b>Bœuf bourguignon</b>
Code produit	7822
Gamme	Plats cuisinés
<b>Format</b>	<b>Barquette micro-ondable</b> Mono-compartment
Poids Net Total	300 g

Liste des Ingrédients	Pommes de terre 29 %, viande bovine traitée en salaison, précuite 28 % (viande bovine [origine : France], eau, sel, stabilisant : triphosphates, gélifiant : carraghénanes), eau, carottes 12.6%, vin rouge 6,5 % (contient <b>SULFITES</b> ), oignons 2.5%, amidon modifié de maïs, huile de colza, épices et plantes aromatiques, sel, arôme naturel, poudre de cacao maigre, colorant : caramel ordinaire, gélifiants : gomme guar et gomme xanthane, arôme naturel de thym, arôme naturel de laurier, conservateur : <b>DISULFITE</b> de sodium, antioxydant : acide ascorbique.	
Estampille Sanitaire	FR 29.269.020 CE	
Origine Fabrication / département	France	29

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	1 PART

#### + PRODUITS

RECETTE SANS AROME ARTIFICIEL

VIANDE ORIGINE FRANCE



#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

**Allergènes :** Sulfites et dérivés de sulfites, selon la réglementation européenne  
**OGM :** Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.  
**Ionisation :** Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.  
**Pesticides, métaux lourds :** Conforme à la Réglementation Européenne en vigueur.

#### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Plat cuisiné composé de viande bovine origine France dans une sauce au vin rouge, accompagné de pommes de terre et de carottes.

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 18 mois
<b>Critères Microbiologiques</b>	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"><li>Température ambiante pendant 7 jours</li><li>A 37°C pendant 7 jours</li></ul> Ce même test est réalisé à 55°C pendant 7 jours, à titre indicatif. Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 boîtes incubées



**Service Qualité D'Aucy**  
**29380 Saint Thuriën**  
 Référence : V2 - SQ/PLC/7822  
 Date : 28/02/2022

## FICHE TECHNIQUE

### BŒUF BOURGUIGNON ET SES POMMES DE TERRE

Page : 2/2

#### DECLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g	PAR PORTION			Pour 100 g	PAR PORTION	
		Pour 300 g	% AR*			Pour 300 g	% AR*
Energie (kJ)	302	905	11	Glucides (g)	6.7	20	8
Energie (kcal)	72	215	11	Dont sucres (g)	0.9	2.7	3
Matières grasses (g)	1.9	5.7	8	Fibres alimentaires (g)	1.3	3.9	
Dont acides gras saturés (g)	0.5	1.5	8	Protéines (g)	6.3	19	38
				Sel (g)	0.86	2.6	43

\*Apport de Référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

#### CONDITIONS DE CONSERVATION / PREPARATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver dans un endroit sec et tempéré »
- ✓ **Après ouverture** : A conserver au réfrigérateur et consommer de préférence dans les 24 heures.
- ✓ **Conditionné sous atmosphère protectrice**
- ✓ **Conseils de remise en température** :



#### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 1.20 m	Profond : 0.80 m	H : 1.266 m
Palette de 6 couches de 16 lots de 8		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
96/palette	768/palette	322.52 Kg
<b>GENCOD PRODUIT</b>		3017800243787

#### EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.