

Bureau en France

SARL **NPA**
Négoce de Produits Alimentaires

Contact : Michèle et Willy
Tél. 03 89 72 58 53
Fax 03 89 22 31 37
npa.sarl@laposte.net

BECK
Spanferkel-Spezialitäten
aus Hohenlohe



EU Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb
Flurweg 21 – D-74635 Neu-Kupfer
DE 186803986

Août 2016

Fiche Technique

Dénomination de l'article	Epaule de porcelet sans os surgelée
Exigence sensorielle	Aspect : propre, sans blessure ni corps étrangers
Consistance	Structure de la viande ferme, propre à l'espèce
Odeur	Propre à l'espèce, fraîche, sans odeur de vieillissement ni d'odeur étrangère
Ingrédients	Viande de porcelet sans os, avec couenne
Origine/Elevage	Allemagne
Abattage	Allemagne
Allergènes	Sans allergène
Données génie génétique	L'article ne contient pas de substances soumises à l'étiquetage selon le Règlement (CE) N° 1829/2003 et n'est pas soumis au Règlement (CE) N° 1830/2003.
N° d'article/ Référence	5510
Poids par pièce	Env. 1 kg - 1,8 kg
DLC	360 jours
Conservation	A - 18 °C minimum
Valeurs nutritionnelles	Energie : 525 kJ/125 kcal Lipides : 6,1 g dont acides gras saturés : 2,3 g Glucides : 0,2 g dont sucres : 0,2 g Fibres alimentaires : < 0,1 g Protéines : 17,2 g Sel : 0,2 g
Paramètres microbiologiques	Total des germes aérobies : < 1,0 x 10 ⁶ KBE/g Entérobactéries : < 1,0 x 10 ³ KBE/g Salmonella : n.n. in 25 g Listeria : < 1,0 x 10 ² KBE/g
Emballage primaire	Sac sous vide
Emballage secondaire	Carton
Contenu du carton	Env. 10 kg
Dimensions du carton	Longueur 560 mm x largeur 360 mm x hauteur 130 mm

Facteur palette	10 couches (total 40 cartons)
Nombre de cartons/couche	4
Fournisseur	Beck GmbH & Co. KG, Flurweg 21, D-74635 Neu Kupfer

