

Code Produit : 12233114

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le filet mignon se présente totalement paré à vif. Les animaux sont tués et travaillés en abattoir. Les morceaux ne contiennent pas de projectiles de tir.

Mode de conservation

DLUO / DDM : 24 mois

Température de stockage : -18°C



Code article : 103076866
Code article : 103420036 - EAN : 7613034564399
Code article : 103443016 - EAN : 7613034564399

Dénomination de vente : FILET MIGNON DE CERF NZ CONGELE

Code douanier : 02089030

Unité De Base Boîte

Calibre : Pc de 300 g env

Conditionnement

Conditionnement à poids variable : Oui

Unité mini. de commande : Bt de 10 pc

Carton : 4 bt

Poids brut carton : 16.575 kg environ

Origine

Né en : NZ

Elevé en : NZ

Abattu en : NZ

N-Zélande

Informations produit

Eligible au "Fait Maison" : Oui

Tout le cerf Davigel provient de notre filière en Nouvelle-Zélande. Les animaux sont élevés en liberté puis abattus et découpés dans des abattoirs certifiés ce qui permet une parfaite maîtrise de la qualité sanitaire.

Degré de préparation : Cru

Mode de restitution :

Comme un produit frais après décongélation en chambre froide.

Dans le cas d'une consommation par une population sensible (personnes âgées, femmes enceintes ou allaitantes, jeunes enfants,...), il est recommandé une cuisson à 74°C à cœur.

Code Produit : 12233114

COMPOSITION**Liste des ingrédients :**

Filet mignon de cerf

Allergènes* majeurs mis en oeuvre dans la recette :

Ce produit ne contient pas d'allergène majeur en tant qu'ingrédient, au sens de la Directive Européenne 2003-89 CE, selon les déclarations de nos fournisseurs.

"Produit ne nécessitant pas d'étiquetage OGM, conformément à la législation en vigueur."

NUTRITION**Encouragé par le GEMRCN****- Classifications GEMRCN :**

Viande non hachée Abats de boucherie

- Fréquences recommandées par le GEMRCN :

4/20 minimum

Suivre les recommandations du GEMRCN pour enfants de + de 3 ans, adolescents, adultes et personnes âgées avec portage à domicile et adapter les portions en conséquences.

Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :

	Pour 100 g	Par Portion (g) : 120
Energie kJ	409	491
Energie kCal	98	118
Matière grasses (g)	1.1	1,3
dont acides gras saturés (g)	0.5	0,6
Glucides (g)	1.5	1,8
dont sucres (g)	0.5	0,6
Fibres alimentaires (g)	0	0
Protéines (g)	22	26,4
Sel (g)	0.15	0,18
Calcium (mg)		

Spécification nutrition :

Rapport P/L	20
Potassium (mg/100g)	
Sodium (mg/100g)	58
AG Trans (g/100g de lipides)	ND

PALETTISATION / CONDITIONNEMENT

Nb de cartons par couche : 4

Nb de couches par palette : 8

Nb de cartons par palette 32

Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

Primaire SACHET BOITE	Qté	Carac. Tech. sous vide
Secondaire Caisse	Qté	Carac. Tech. carton blanc-double cannelure

Code Produit : 12233114

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Gibiers et découpes de gibiers surgelés, selon dispositions générales Règlement 2073 2005 CE, mode de cuisson «rosé».

ASR 46°C/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 1 000 / g M = 10 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	M = 100 / g (valeur de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)

Interprétation selon plan à 3 classes ou 2 classes selon le type de germe.

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel.

Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Pour cuissot de chevreuil, gigue avec os de cerf NZ, cuissot avec os de cerf NZ, gigue avec os de daim NZ, prélèvement en profondeur, après cautérisation de la surface.

Pour rôti de cuissot ou gigue chevreuil, râble avec os de lièvre, filet de râble désossé de lièvre, pavé de kangourou pavé, filet de kangourou, roti de cuissot ou de gigue de cerf, gigue désossée 3 muscles de cerf, filet mignon de cerf, pavé ou tournedos de cerf, pavé d'autruche, filet d'autruche, pavé de bison, filet de bison, prélèvement profondeur + surface, sans cautérisation

Ces spécifications peuvent être modifiées en fonction des contraintes technologiques et/ou réglementaires.