

FICHE TECHNIQUE

STEAK HACHE PUR BOEUF - 100g – GAUFRE (<20%MG)

Distributeur :

FRITES DOREES

.....

Producteur :

SKŁODOWSCY Sp. z o.o.

Atelier de Production

Nienalty-Szymany 11

07-323 Zaręby Kościelne

POLAND

N° d'agrément : PL14160304WE

Mail: produkcja.biuro@zmsklodowscy.pl

MARQUE: EKIN

Grammage 100g
% matières grasses <18%

Forme Rond

Abattage religieux Halal
Certification HSM

Conditionnement Carton 4,5kg
Quantité/carton 45 pc
Cartons/palette 144pc

% viande 100% viande crue
Température <-18°C (surgelé)

Surface Gaufré

Origine de la viande Pologne
Elaboré en Pologne

Poids net carton 4,5kg
Méthode d'emballage Vrac dans film alimentaire
Poids net palette 645kg

✗ **DLG**

✓ **DLUO**

DECLARATION NUTRITIONNELLE

(moyenne pour 100g du produit)

ENERGIE	941kJ / 226kcal
MATIERES GRASSES	17g
dont : ACIDES GRAS SATURES	8,6g
GLUCIDES	1g
dont : SUCRES	<0,6g
PROTEINES	17g
SEL	0,20g

Liste d'ingrédients :

100% viande de boeuf

INSTRUCTIONS DE PREPARATION :

Edité le 18/12/2017

Sans décongélation préalable, placez votre **steak haché** 100g sur un poêle chauffé à 200°C (au moins). N'ajoutez pas d'huile/graisse, le gras intégré dans le **steak haché** fondra sur son support dès le début de la cuisson. Son schéma de cuisson suggéré est le suivant : 1 à 1,5 minute d'un côté, 0,5 à 1 minute de l'autre, ensuite 1 minute sur la face de départ. Afin de récupérer votre **steak haché** davantage cuit, vous pouvez le retourner une fois de plus et laisser cuire une minute supplémentaire. Le temps de préparation devrait donc durer 4 à 5 minutes, en fonction de votre préférence du degré de cuisson, assurez-vous qu'il soit cuit à coeur. Pour retourner vos **steaks hachés**, utilisez une spatule prévue à cet effet. Epicez votre **steak** après cuisson ; les principales épices sont le sel et le poivre, de préférence fraîchement moulus, mais n'hésitez pas à expérimenter avec vos épices favorites. Pour la cuisson au grill, rappelez-vous aux mêmes instructions que pour la cuisson sur poêle. Attention : vous pouvez également cuire vos **steaks hachés** décongelés, ceci dit pensez à raccourcir le temps de cuisson.

METHODE DE CONDITIONNEMENT :

Les 45 **steaks hachés 100g** sont empilés dans le **carton blanc 4,5kg résistant au gel** dans lequel un sac alimentaire a été préalablement placé ouvert et rabattu sur les quatre bords qui forment l'ouverture du-dit carton. Le carton est ensuite fermé, scotché (scellé), étiqueté et palettisé, après être passé par le détecteur de métaux. La palette est solidement stretchée (enroulée dans un film transparent) et marquée avant d'être déplacée. Les étiquettes informatives sur les cartons sont toujours placées de sorte à être visibles une fois la marchandise palettisée.

NORMES BACTERIOLOGIQUES

<u>Paramètre</u>	<u>Plan de prise d'échantillons</u>		<u>Limite</u>	
	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
<u>E. Coli</u>	5	2	500/g	5000/g
<u>Salmonella</u>	5	0	Absent dans 10g	

*Selon le Règlement (WE) nr 1441/2007 du 5 Décembre 2007, remplaçant le Règlement (WE) nr 2073/2005 concernant les critères microbiologiques dans les produits alimentaires.

PLAN DE PALETTISATION (dimensions palette : 80cm x 120cm)

<u>UVC*</u> <u>/carton</u>	<u>Poids net du</u> <u>carton (kg)</u>	<u>Tare totale**</u> <u>(g)</u>	<u>Hauteur***</u> <u>palette (mm)</u>	<u>Nbre</u> <u>cartons</u> <u>/couche</u>	<u>Nbre</u> <u>couches</u> <u>/palette</u>	<u>Nbre</u> <u>cartons</u> <u>/palette</u>	<u>Poids net</u> <u>/palette (kg)</u>
56	4,5	270	2000	12	12	144	648

*Unité de Vente au Consommateur ou Portion

**tare du conditionnement et de l'emballage d'un carton

***dont 132mm de la palette

L'éventuelle mise à jour de la présente fiche technique est disponible sur simple demande.