

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	Chili con carné
Code produit	7582
Gamme	Plats cuisinés
Format	3/1
Contenance	2650 ml
Poids Net Total	2700 g

Liste des Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Haricots rouges réhydratés 36 %, eau, pulpe de tomates, viande bovine cuite (10 %), oignons, poivrons rouges, concentré de tomates, maïs, huile d'arachide, sucre, amidon transformé de maïs, sel, arôme (dont soja), poivre, ail, fécule de pomme de terre, épices, acidifiant : acide citrique. ♦ Traces possibles de blé, œuf, lait, fruits à coques, céleri et moutarde.
Code Emballeur	56251E

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	10 PARTS

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5.2
Vide	Environ 0,15 bar

Allergènes : Arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, 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 haricots rouges accompagnées de viande bovine le tout dans une sauce tomatée et épicée.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Durée de vie du produit	DLUO : 3 ans
Critères Microbiologiques	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Température ambiante pendant 7 jours ▪ A 37°C pendant 7 jours <p>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</p>

CHILI CON CARNE

VALEURS NUTRITIONNELLES :

		Pour 100 g de produit	Pour 1 portion de 270 g	% AR*
Valeurs énergétiques et nutritionnelles	Kilojoules	445	1202	14
	Kilocalories	106	286	
	Matières grasses (g)	2.4	6.5	9
	Dont acides gras saturés (g)	0.6	1.6	8
	Glucides (g)	11.2	30.2	12
	Dont sucres (g)	4.0	10.8	12
	Protéines (g)	7.6	20.5	41
	Sel (g)	1.15	3.11	52
Si affichage des % AR	"1 portion de ce produit contient (picto) des apports de référence** * Pour un adulte avec un apport moyen de 8400 kJ/2000 kcal. Ces valeurs peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique."			

CONDITIONS DE CONSERVATION :

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture** : - Production culinaire centralisée en liaison froide : Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).
- Autres types d'utilisation : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer de préférence dans les 3 jours.

PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 1.20 m	Profond : 0.80 m	H : 1.40 m
Palette de 9 couches de 5 lots de 6		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
45 /palette	270 /palette	810 Kg
GENCOD PRODUIT		3 017 800 208 533

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.

TRI SELECTIF :



L'emballage est 100% recyclable et convient au tri sélectif.