

**Service Qualité D'Aucy**  
**29380 Saint Thurien**

Référence : SQ/PLC/7942 – Version 5  
Date : 15/11/2017

## CHILI CON CARNE PUR BOEUF

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire	<b>Chili con carne</b>
Code produit	7942
Gamme	Plats cuisinés
<b>Format</b>	<b>Barquette multiportions</b>
Contenance	2700 mL
Poids Net Total	2400 g



Liste des Ingrédients	Haricots rouges réhydratés 30 %, eau, viande bovine (Origine : France) précuite 17.5 % (équivalent viande crue : 25 %), concentré de tomate, oignons, carottes, poivrons rouges, maïs, amidon transformé de maïs, épices et plantes aromatiques, sel, sucre.
Code Emballeur	56251E

NOMBRE DE PARTS	
Adultes	8 - 10 PARTS



- ✓ Sans colorant
- ✓ Sans conservateur
- ✓ Sans arôme artificiel
- ✓ Sans viande de porc

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

**Allergènes :** Absence, 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 accompagnés de viande bovine le tout dans une sauce tomatée et épicée.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 2 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	<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"> <li>▪ Température ambiante pendant 7 jours</li> <li>▪ A 37°C pendant 7 jours</li> </ul> <p>Ce même test est réalisé à 55°C pendant 7 jours, à titre indicatif.  Absence de bombage et de variation de pH&lt;0,5 unités entre les 3 boîtes incubées</p>

**CHILI CON CARNE  
PUR BOEUF**

**DECLARATION NUTRITIONNELLE :**

	Pour 100 g de produit
Energie	507 kJ (121 kcal)
Matières grasses (g)	4.5
Dont acides gras saturés (g)	2.1
Glucides (g)	9.5
Dont sucres (g)	2.8
Fibres (g)	4.7
Protéines (g)	8.3
Sel (g)	0.87

**CONDITIONS DE CONSERVATION / PREPARATION :**

- ✓ **Avant ouverture** : « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »
- ✓ **Après ouverture** : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer de préférence dans les 3 jours.

✓ **Conseils de remise en température :**

Enlever l'opercule. - Four à air pulsé : 160°C durant 30 minutes.  
- Four mixte : 175°C durant 25 minutes.

Pour un meilleur résultat : réchauffer à 100 °C durant 40 minutes sans enlever l'opercule.

Suggestion de présentation : s'accompagne idéalement d'un riz thaï.

**PALETTISATION :**

Dimension de la palette		
L : 1.20 m	Profond : 0.80 m	H : 1.25 m
Palette de 5 couches de 10 lots de 4		
Nombre de fardeaux	Nombre de boîtes	Poids de la palette
50 / palette	200 / palette	523 Kg
GENCOD PRODUIT	3 017 800 232 620	

**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.