

Rue Des Bengalais 3B
7700 Mouscron
Tel / fax : 056/34,70,83
GSM: 0479/38,08,94
email: alro@alrosnacks.be

N° d'agrément:

b635 b-635-h ve635

Dénomination: carbonade de boeuf ALRO

Référence article/ description/emballage:

Référence article	Poids total net (g) par unité de vente	Durée de conservation (jours)	Frais (emballage individuel)	Frais (emballage groupé)	Sous-atmosphère protectrice	Sous-vide	Frais (vrac)	Surgelé
FB14PL	3000	21	X					
S003I	3000	28	X					
ILI16I	3000	35	X					
S024I	4500	365						X
S028	300	21	X					
S024	4500	365						X
S003CONG	3000	365						X
BU06	3000	28	X					
FB14	3000	28	X					
RY39	300	365						X
ZWA16	3000	28	X					
VI06	3000	28	X					
S003ECH	300	10	X					
FB08	3000	28	X					
DELI05	3000	35	X					
S003	3000	28	X					

Ingrédients/Allergènes:

50% viande de bœuf, eau, oignon, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, épices, amidon modifié, épaississant E412, sucre de canne, vin (SULFITE), acidifiants E262, E330, antioxydant E316, dextrose, antiagglomérant E551, huile de colza, tomates, graisse de boeuf, exhausteur de goût E621, E631, LACTOSE, extrait de levure, extrait de viande de boeuf, sucre caramélisé, herbes (CELERI), sauce au SOJA (BLE, SOJA), maltodextrine, colorant E150c. Peut contenir des traces de CRUSTACES,OEUF.

Ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés

Ne contient pas d'ingrédients ionisés

Valeur nutritionnelle par 100g

valeurs énergétiques kj	324kj
valeur énergétique Kcal	77kcal
matières grasses	2,4g
dont acide gras saturés	0,4g
glucides	4,9g
dont les sucres	2,4g
fibres	0,7g
protéines	11,8g
sodium	0,7g
sel	1,88g

Instruction d'utilisation:

Bien chauffer (> 60°C) avant consommation

Suivre les recommandations précisées sur l'étiquette du produit fini.

Ne pas recongeler après décongélation

Emballage/Etiquetage/Traçabilité:

Présentation- conditionnement	T°	Description- informations pour la traçabilité
Frais (Emballage individuel)	0-4°C	Préparation chaude conditionnée dans un emballage en plastique fermé avec couvercle. Chaque emballage est pourvu d'une étiquette précisant le numéro de lot, la dénomination du produit, la date de production, la date limite de consommation, les ingrédients(allergènes) ainsi que nos coordonnées et notre numéro d'agrément.
Frais (Emballage groupé)	0-4°C	Préparation chaude dans un plateau (isomo ou plastique) filmé et étiqueté avec mention de la date de production et la date limite de consommation. Plusieurs plateaux dans des caisses plastiques, entourés par un sachet bleu fermé par une étiquette avec n° d'agrément. Numéro de lot, dénomination de vente et coordonnées mentionnés sur le bon de livraison qui accompagne les produits. Le bon de livraison doit accompagner la marchandise pour la traçabilité. Liste des ingrédients (allergènes) repris dans la fiche technique.
Sous-atmosphère protectrice	0-4°C	Préparation chaude conditionnée dans un bac noir en plastique sous atmosphère protectrice (mélange de N ₂ et d CO ₂). Sur chaque emballage il y a une étiquette avec la dénomination du produit, les ingrédients(allergènes) et le numéro d'agrément. Une deuxième étiquette sur chaque emballage précise la date limite de consommation et le numéro de lot.

Sous-vide	0-4°C	Préparation chaude conditionnée dans un emballage en plastique avec couvercle, puis dans un sachet vacuum et mis sous-vide. Sur chaque emballage il y a une étiquette avec le numéro de lot, la dénomination du produit, le fournisseur, la date de production, la date limite de consommation, les ingrédients (allergènes) et le numéro d'agrément.
Frais (Vrac)	0-4°C	Préparation chaude dans une caisse E2 emballée dans un sachet bleu, fermé avec une étiquette avec la mention du nom du client, nos coordonnées avec notre numéro d'agrément, date de production et date limite de consommation. Le numéro de lot, la dénomination du produit, fournisseur sont mentionnés sur le document de traçabilité qui accompagne la facture. Liste des ingrédients (allergènes) dans la fiche technique.
Surgelé	<-18°C	Plusieurs plateaux filmés emballés dans un carton fermé par un collant de couleur et étiqueté. Ou préparation chaude conditionnée dans un emballage en plastique fermé avec couvercle avec l'étiquette au dessus. Sur l'étiquette, on retrouve le numéro de lot, la dénomination du produit, la liste des ingrédients, la date de congélation (= date de production), la date de durabilité minimale et le numéro d'agrément.

Identification de vente : par pièce

Mention de la DLC/DLU: JJ.MM.AAAA - date sur l'étiquette

Identification du lot de production: numéro de lot: XX qui correspond au n° de semaine
date d'emballage: JJ.MM.AAAA

Transport: Transport Alro Snacks, avec contrôle et enregistrement des températures ou prise en charge par le client

Caractéristiques organoleptiques: Morceaux de viande de carbonade de boeuf dans une sauce maison brune relevée et épicée.

Caractéristiques microbiologiques:

Paramètres	Limites (ufc/g)		Référence
	valeur cible	valeur maximale	
Listeria monocytogenes	absence dans 25g	100	Règ. 2073/2005
Bacillus cereus	100	1.000	valeurs indicatives AFSCA
Clostridium perfringens	100	1.000	
Escherichia coli	10	100	
Staphylocoques coagulase positive	100	1.000	
Enterobacteries	100	1.000	



Salmonella	absence dans 25g	
------------	------------------	--

Validé le: 28/01/2025	PAR: Kristien Van Laere	VERSION: 021
-----------------------	-------------------------	--------------