

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

N° d'agréments:

b635 b-635-h ve635

Dénomination: Brochettes de boeuf marinées avec oignons - ALRO

Référence article / identification de vente / poids / durée de conservation et type d'emballage:

Voir tableau en dernier page

Ingrédients/Allergènes:

87% viande de bœuf marinée (74% viande de bœuf, eau, paprika, sel, épices et herbes, paprika, arômes naturels, dextrose, sirop de glucose, correcteur d'acidité E500, stabilisants E262, E331, antioxydants E301, E300.), 13% oignon
Peut contenir des traces de MOUTARDE.

Ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés

Ne contient pas d'ingrédients ionisés

Valeur nutritionnelle par 100g

valeurs énergétiques kj	324kJ
valeur énergétique Kcal	78kcal
matières grasses	1,8g
dont acide gras saturés	0,7g
glucides	1,0g
dont les sucres	0,4g
fibres	0,6g
protéines	13,9g
sodium	0,7g
sel	1,64g

Instruction d'utilisation:

Bien cuire à cœur avant consommation.

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

Ne pas recongeler après décongélation.

Emballage/Etiquetage/Traçabilité:

Frais (Emballage individuel)	0-4°C	Brochettes conditionnées dans un plateau (isomo ou plastique) filmé, avec étiquette sur chaque emballage. Différents plateaux sont groupés dans des caisses plastiques pour le transport. L'étiquette sur chaque plateau contient le numéro de lot, la dénomination du produit, la date de production, la date limite de consommation, ingrédients (allergènes) et nos coordonnées avec numéro d'agrément.
Frais (Emballage groupé)	0-4°C	Brochettes conditionnées dans un plateau (isomo ou plastique) filmé, et étiqueté avec la date de production et la date limite de consommation. Plusieurs plateaux de brochettes dans des caisses plastiques, entourés par un sachet bleu fermé par une étiquette avec notre n° d'agrément. Le numéro de lot, la dénomination de vente et les 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	Brochettes conditionnées dans un bac noir en plastique sous atmosphère protectrice (mélange de CO ₂ ET O ₂). Sur chaque bac il y a une étiquette avec le numéro de lot, la dénomination du produit, la date de production, la date limite de consommation, les ingrédients (allergènes) et nos coordonnées avec notre numéro d'agrément. Différents bacs sont groupés dans des caisses plastiques pour le transport.
Sous-vide	0-4°C	Brochettes conditionnées dans un plateau (isomo ou plastic), 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, la date de production, la date limite de consommation, les ingrédients (allergènes) et nos coordonnées avec notre numéro d'agrément. Différents plateaux sont groupés dans des caisses plastiques pour le transport.
Frais (Vrac)	0-4°C	Brochettes dans une caisse E2 emballées dans un sachet bleu, fermé avec une étiquette avec la mention du nom du client, nos coordonnées avec notre numéro d'agrément, la date de production et la 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.
Congelé	<-18°C	Plusieurs plateaux filmés emballés dans un carton fermé par un collant de couleur et étiqueté. Sur l'étiquette on retrouve le numéro de lot, la dénomination du produit, la liste des ingrédients (allergènes), la date de congélation (= date de production), la date de durabilité minimale et nos coordonnées avec notre numéro d'agrément.

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

Mention du numéro de lot: JJMMAAAA (date d'emballage)

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

Caractéristiques organoleptiques: Morceaux de viande de boeuf dans une marinade relevée et rouge dans

Brochettes de boeuf marinées avec oignons - ALRO

laquelle les herbes de provence sont bien visibles. Les morceaux de viande sont bien tendres, ils sont enfilés sur un pique en bois avec des morceaux d'oignons.

Caractéristiques microbiologiques:

Paramètres	Limites (ufc/g)		Référence
	valeur cible	valeur maximale	
Escherichia coli	500	5.000	Règ. 2073/2005
Salmonella	Absence dans 10 g		Règ.2073/2005

Référence article / identification de vente / poids / durée de conservation et type d'emballage:

Référence article	Identification de vente	Poids total net (g)	Durée de conservation (jours)	Frais (emballage individuel)	Frais (emballage groupé)	Sous-atmosphère protectrice	Sous-vide	Frais (vrac)	Surgelé
LODOS2	6x5 BROCH	3150	365						X
MARCA1	5 X 6 BROCH	3150	365						X
SP48HU	7 BROCH	980	7	X					
DEK16	KG	1000	5					X	
FB10PL	5 X 6 BROCH	3150	365						X
ERT53	6x5 BROCH	3600	365						X
D014ES	5 X 6 BROCH	3900	365						X
HAL11PL	5 X 5 BROCH	600	365						X
SP57	8 broch	1600	7	X					
SP56	7 BROCH	1470	7	X					
HAL11	5 X 5 BROCH	3000	365						X
D015I	5 X 4 BROCH	4000	365						X
D014I	5 X 6 BROCH	3900	365						X
D013I	5 X 6 BROCH	3150	365						X
ILI08SP	5 X 5 BROCH	3000	365						X
PF15	7 BROCH	980	7		X				
MARY1	5 X 5 BROCH	3500	365						X
SP48	7 BROCH	980	7	X					
AMU1	PAR BROCH	105	5					X	
VI04	5 BROCH	650	5	X					
RY41	5 X 6 BROCH	3150	365						X
VI03	5 BROCH	525	5	X					

FB10	5 X 6 BROCH	3150	365						X
D023	5 X 4 BROCH	6000	365						X
RY37	5 X 4 BROCH	4000	365						X
RY35	5 X 5 BROCH	3500	365						X
HAL08	5 BROCH	525	365						X
HAL80	6 X 5 BROCH	3150	365						X
EZ02	6 x 5 brochette	3150	365						X
SP49	8 broch	2240	7	X					
HAL30	5 X 6 BROCH	3150	365						X
MI130	5 X 6 BROCH	3900	365						X
MI011	5 BROCH	525	365						X
MI010	6 BROCH	525	365						X
MI013	5 BROCH	650	365						X
MI90	5 X 6 BROCH	3150	365						X
ILI08	5 X 5 BROCH	3000	365						X
K013	5 X 6 BROCH	3900	365						X
FB01	5 X 6 BROCH	3150	365						X
D015	5 X 4 BROCH	4000	365						X
D014	5 X 6 BROCH	3900	365						X
D013	5 X 6 BROCH	3150	365						X

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

VERSION: 039