



Mijoté de bœuf à l'Irouléguy 4/4

Une nouvelle recette gourmande et authentique, avec du bœuf mijoté dans une sauce aromatisée au vin rouge du Pays Basque.

LE PRODUIT

Dénomination : MIJOTÉ DE BŒUF À L'IROULEGUY

Ingrédient : Bœuf (50%), eau, oignons, Vin rouge d'Irouléguy (10%), jambon sec (jambon de porc, sel conservateur : nitrate de potassium), sucre, amidon de maïs modifié, huile de colza, sel, piment d'Espelette, poivre.
Porc et boeuf origine : FRANCE

Poids net : 765 grammes

Volume : 850cm³

DDM : 4 ans

Température de conservation : Produit stérilisé, à conserver dans un endroit sec et tempéré

GENCOD : 3263068888844

Estampille sanitaire : FR - 64 493 002 - CE

Code produit : 626

DECLARATIONS VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie	591Kj / 141kcal
Matières grasses	5.7g
Dont acides gras saturés	2.0g
Glucides	4.8g
Dont sucres	3.2g
Protéines	15.0g
Fibre	0.0g
Sel	0.94g

CONSEIL D'UTILISATION

Réchauffer dans une casserole ou au micro-onde. Se consomme avec du riz, des pâtes, ou de la purée. Ce plat cuisiné correspond à 3 ou 4 parts en fonction de l'accompagnement.

CONDITIONNEMENT

Format : Boîtes 4/4

Dimensions : Ø 99/118

UV magasin : Le carton (307 x 205 x 235)

Poids du carton : 10.5 Kg

UVC/carton : 12 boîtes

PALETISATION

Nombre UVC/palette : 720 boîtes

Nombre couches/palette : 5 couches

Nombre cartons/couches : 12 cartons

Nombre cartons/palette : 60 cartons

Hauteur palette : 1.30m

Poids palette : 650 Kg

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Viande de bœuf baignant dans une sauce onctueuse accompagnée d'oignons et de petits morceaux de jambon

Texture : Viande moelleuse coupée en petits morceaux.

Goût : Bœuf parfumé au vin rouge

Odeur : Caractéristique d'un mijoté de bœuf

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Le produit devra être stable après application de la norme NF V08-402 du CTCPA (Incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Poids fixe Poids variable : 765g

pH > 4,5

ALLERGÈNES

	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten		✘
Crustacés		✘
Œufs		✘
Poissons		✘
Arachides		✘
Soja		✘
Lait		✘
Fruits à coques		✘
Céleri		✘
Moutarde		✘
Graines de sésame		✘
Anhydride sulfureux et sulfites	✘	
Mollusques		✘
Lupin		✘

Mis à jour le 23/11/2020

CONSERVERIE FANDANGO - ZA route de Sauveterre - 64120 ARBERATS-SILLEGUE

Tél. : 05 59 65 72 60 -Fax : 05 59 65 61 48

Email : conserverie.fandango@orange.fr www.conserverie-fandango.com