

	FICHE TECHNIQUE		Réf : FT26
			Version : 01
	Rédacteur : Réjane N° agrément CEE : FR 86.095.028 N° INTERBEV (Agrément VBF) : 2983	Approbateur : Simon LIOT	Le : 16/10/25
			Page : 1/1

DENOMINATION DU PRODUIT FINI : *Merguez*

Matière première et ingrédients (dénomination et condition de stockage)	<p>Viandes Bœuf : - Viande de parage - Plat de côte Race à Viande, Origine France, élevage 79/86, Abatage 79 Saint Maixent l'école Mouton/Agneau : viande de parage, poitrine Origine France, élevage 86/87, Abatage 87 Bellac Transformation 86 Dissay Epices et assaisonnement : Sel, épices, sirop de glucose, dextrose, acidifiants : E262, Arômes naturels, plantes aromatiques, (huile tournesol, Betterave rouge, antioxydant : E301, colorant : E120</p>	<p>Chambre Froide Tampon</p> <p>Local de Stockage des épices</p>
Caractéristiques principales de traitement	<p>Viandes Bœuf/Mouton/Agneau : Découpe, parage de carcasse Boyaux Naturel : Trempage/rinçage à l'eau fraîche (coulage) Epices et assaisonnement : Mélange pour salage : Pesée des ingrédients/mélange / stockage en bac</p>	
Conditionnement	Sous vide en 2 kg ou en Sac en 2 kg	
Condition de stockage	Les produits sont stockés en chambre froide produits finis à une température comprise entre 0°C et 3°C <u>Durée de vie</u> : 5 jours en sac et 10 jours en sous vide	
Autres	Odeur et couleur normale, Absence de corps étrangers Critères microbiologiques : conforme au règlement 2073/2005 du 15 novembre 2005. Allergènes : présence = sans allergène Consommation : Cuit à cœur Cuire à la poêle, au grill ou au barbecue jusqu'à ce que le produit soit bien cuit (température à cœur $\geq 70^{\circ}\text{C}$).	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		Source CIQUAL 21016 / Bœuf/Mouton
Energie en KJ		1300
Energie en Kcal		315
Matières grasses (g)		27,6
dont AG saturés (g)		0
Glucides (g)		2,8
dont sucres (g)		0
Protéines (g)		14
Sel (g)		1,58

