



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)	Viandes Bœuf : - Viande de parage - Plat de côte Race à Viande, Origine France, élevage 79/86, Abatage 79 Saint Maixent l'école	Chambre Froide Tampon
	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	
Caractéristiques principales de traitement	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	Local de Stockage des épices
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	
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	

