



- FICHES TECHNIQUES SURGELÉS -

BURGERS HALAL ÉPICÉS :



	<p>Dénomination de vente:</p>	<p>Préparation à 51% de viande hachée de Bœuf Halal avec protéines végétales, assaisonnée, surgelée. Matière grasse < à 15%. Rapport collagène sur protéine de viande < à 25.</p>
	<p>Présentation:</p>	<p>Pièce de 80 g. de forme ovale striée.</p>
	<p>Conditionnement:</p>	<p>Emballage individuel avec logo MCI imprimé. 10 unités = 800 g. 1 carton = 8 unités = 6,4 Kg.</p>
	<p>Conservation:</p>	<p>12 mois après la date de fabrication, à - 18°C.</p>
<p>Ingrédients:</p>	<p>Viande hachée de bœuf (51%), protéines de soja réhydratées (30%), oignons et ketchup réhydratés, chapelure, sel, épices (dont piment fort 0,2% et muscade 0,1%), arômes, poudre de betterave rouge.</p>	
<p>Conseils d'utilisation:</p>	<p>Dans une poêle préchauffée, déposez le burger Halal épicé légèrement huilé, encore surgelé, sur sa face lisse. Faites cuire à feu moyen 4 mn.½ sur chaque face. Couvrez 1 mn. hors du feu avant de servir.</p>	
<p>Palettisation:</p>	<p>7 couches de 11 cartons = 77 cartons. = 492.8 Kg. net.</p>	
<p>Traçabilité Halal:</p>	<p>Contrôlée par Organismes indépendants. Certifiée par CertiTRACE Halal 786</p>	
<p>Estampilles sanitaires:</p>		
<p>Code barre:</p>		

- FICHES TECHNIQUES SURGELÉS -

BURGERS HALAL NATURES :	
	<p>Dénomination de vente:</p> <p>Préparation à 51% de viande hachée de Bœuf Halal avec protéines végétales, assaisonnée, surgelée. Matière grasse < à 15%. Rapport collagène sur protéine de viande < à 25.</p>
	<p>Présentation:</p> <p>Pièce de 80 g. de forme ovale striée.</p>
	<p>Conditionnement:</p> <p>Emballage individuel avec logo MCI imprimé. 10 unités = 800 g. 1 carton = 8 unités = 6,4 Kg.</p>
	<p>Conservation:</p> <p>12 mois après la date de fabrication, à - 18°C.</p>
<p>Ingrédients:</p>	<p>Viande hachée de bœuf (51%), protéines de soja réhydratées (30%), oignons et ketchup réhydratés, chapelure, sel, épices et arômes, poudre de betterave rouge.</p>
<p>Conseils d'utilisation:</p>	<p>Dans une poêle préchauffée, déposez le burger Halal épicé légèrement huilé, encore surgelé, sur sa face lisse. Faites cuire à feu moyen 4 mn.½ sur chaque face. Couvrez 1 mn. hors du feu avant de servir.</p>
<p>Palettisation:</p>	<p>7 couches de 11 cartons = 77 cartons. = 492.8 Kg. net.</p>
<p>Traçabilité Halal:</p>	<p>Contrôlée par Organismes indépendants. Certifiée par CertiTRACE Halal 786</p>
<p>Estampillesanitaire:</p>	
<p>Codebarre:</p>	

- FICHES TECHNIQUES SURGELÉS -

BURGERS HALAL A L'OIGNON :

	Dénomination de vente:	Préparation à 51% de viande hachée de Bœuf Halal avec protéines de soja réhydratées 30%, oignon frit 3,5%, assaisonnée, surgelée. Matière grasse < à 15%. Rapport collagène sur protéine de viande < à 15%.
	Présentation:	Pièce de 80 g. de forme ovale striée.
	Conditionnement:	Emballage individuel avec logo MCI imprimé. 10 unités = 800 g. 1 carton = 8 unités = 6,4 Kg.
	Conservation:	12 mois après la date de fabrication, à - 18°C.
Ingrédients:	Viande de bœuf (51%), protéines de soja réhydratées (30%), eau, oignon frit (3.5%) (oignon, huile de tournesol), gras de bœuf, sel, betterave rouge deshydratée, poivre blanc, arôme naturel : extrait de poivre.	
Conseils d'utilisation:	Dans une poêle préchauffée, déposez le burger Halal épicé légèrement huilé, encore surgelé, sur sa face lisse. Faites cuire à feu moyen 4 mn.½ sur chaque face. Couvrez 1 mn. hors du feu avant de servir.	
Palettisation:	7 couches de 11 cartons = 77 cartons. = 492.8 Kg. net.	
Traçabilité Halal:	Contrôlée par Organismes indépendants. Certifiée par CertiTRACE Halal 786	
Estampilles sanitaires:		
Code barre:		

- FICHES TECHNIQUES SURGELÉS -

STEAKS HACHÉS PUR BŒUF HALAL :



	Dénomination de vente:	10 Steaks hachés pur bœuf 20% Halal VBF - Surgelés
	Présentation:	Viande hachée surgelée moulée. Pièce de 80 g. de forme ovale striée.
	Ingrédients:	100% viande bovine Halal. Taux de matière grasse inférieur à 20%.
	Conditionnement:	Steak haché pur bœuf 20% Halal VBF 800G /80g 1 carton = 12 boîtes = 9,6 Kg.
Palettisation:	8 couches de 6 cartons alternées. 460,8 Kg. net.	
Fabrication:	Selon les principes du code des usages pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées préparées à l'avance - Certiviande -	
Conservation:	24 h dans le réfrigérateur. 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur. Jusqu'à la date limite de consommation indiquée sur l'emballage à -18°C du réfrigérateur. A replacer au froid, dans un délai d'1 heure maximum, après achat.	
Conseils d'utilisation:	Produit à consommer après cuisson. Déposer le steak haché encore surgelé dans une poêle préchauffée avec un peu de matière grasse. Laisser cuire à feu moyen 4 minutes et demi sur chaque côté, puis couvrir une minute hors du feu avant de servir.	
Traçabilité Halal:	Contrôlée par MCI. Certifiée par HIFMI label CertiTRACE Halal 786 : Organismes indépendants.	
Elaboration:	F14.752.10 CEE, F49.176.01 CEE	
Code barre:		

- FICHES TECHNIQUES SURGELÉS -

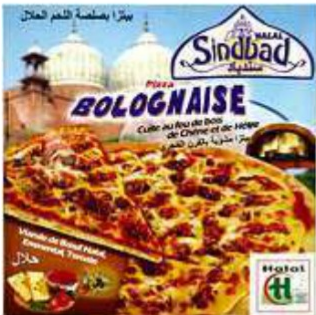
HACHÉ ÉGRENÉ PUR BŒUF HALAL :

	Dénomination de vente:	Viande hachée pur bœuf égrenée Halal surgelée 1Kg 20 % MG VBF
	Présentation:	Sachet de 1 Kg.
	Ingrédients:	100% viande bovine Halal. Muscles dégraissés et dénervés. Matière grasse < à 20%. Rapport collagène sur protéine de viande < à 15%.
	Conditionnement:	Sachet sous atmosphère protectrice. Sachet 330 x 250. Poids : 1 Kg. Carton 384/193/258. Poids : 6 Kg. (x 72).
	Palettisation:	6 couches de 12 cartons alternées. H : 180 cm – Poids : 432 Kg.
	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:	Protéines : 18,4 g Glucides : 0,5 g Lipides : 20 g Valeur énergétique moyenne pour 100 g : 256 kcal soit 1061 kJ
Fabrication:	Selon les principes du code des usages pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées préparées à l'avance - Certiviande -	
Conservation:	A -18° dans les conditions d'hygiène et de manipulation appropriées. Ne pas recongeler un produit décongelé.	
Conseils d'utilisation:	Cuisson à cœur avec ou sans ajout de matières grasses.	
Traçabilité Halal:		
Elaboration:	Allergène déclarés: non - OGM: non - Ionisation: non. Site : ELIVIA Villers Bocage (14) - Agrément communautaire : FR 14 752 10 CE - Code emballer : EMB 14 752 A - N° engagement VBF : 2058 - N° engagement 100% Muscle : VH - 006	
Code barre:		


- FICHES TECHNIQUES SURGELÉS -

PIZZA ROYALE HALAL :	
	Dénomination de vente: Pizza royale (emmental – jambon de dinde choix HALAL – champignons) cuite au feu de bois surgelée 420g.
	Conditionnement: Emballage primaire : film plastique thermo-rétracté. Emballage secondaire : étui cartonné imprimé. 8 pizzas par carton = 3,36 Kg
	Allergène/OGM: Allergène : présence de gluten dans farine et jambon, lactose dans emmental et jambon. Les allergènes figurent en tant que tel dans la liste des ingrédients. OGM : ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (règlement CEN°1829/2003et1830/2003).
	Palettisation : 96 cartons = 322,56 Kg.
Ingrédients:	Garniture (49%) : tomates, emmental (21.3%), jambon de dinde choix HALAL (12.8%) (viande de dinde, dextrose de blé, lactose, sirop de glucose de blé, stabilisants: E451-E450, arômes (préparations aromatisantes, sel, maltodextrine de pomme de terre, huile de palme), , épices, antioxydant: E301, conservateurs: E252-E250), champignons (12.8%), eau, olives (huile de colza), huile d'olive, sel, sucre, marjolaine, origan, ail. Pâte (51%) : farine de blé, eau, levain, huile de tournesol, sel, levure.
Conseils d'utilisation:	Au four traditionnel : Retirez la pizza de son emballage et laissez-la 10 minutes à température ambiante. Le temps de préchauffer votre four à 190-200°C (th 6/7). Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 8-10 minutes: - sur une grille pour une pâte croustillante. - ou sur une plaque froide pour une pâte moelleuse. Pour obtenir une bonne restitution du produit, il est important de bien préchauffer votre four. Si vous le souhaitez, ajoutez sur votre pizza un filet d'huile avant de la déguster. Ne pas utiliser de four à micro-ondes.
Conservation:	24 heures au réfrigérateur. 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur. Plusieurs mois dans le compartiment à -18° C d'un réfrigérateur 3 ou 4 étoiles ou dans un congélateur, et ce, jusqu'à la date limite d'utilisation optimale indiquée sur l'emballage. DLUO : 18 mois. Ne jamais recongeler un produit décongelé.
Traçabilité Halal:	Contrôlée par Organismes indépendants. Certifiée par CertiTRACE Halal 786
Estampillesanitaire:	
Codebarre:	 3 7 6 0 0 8 3 1 9 9 1 5 1 6

- FICHES TECHNIQUES SURGELÉS -

PIZZA BOLOGNAISE HALAL :	
	Dénomination de vente: Pizza bolognaise cuite au feu de bois surgelée 400g.
	Conditionnement: Emballage primaire : film plastique thermo-rétracté. Emballage secondaire : étui cartonné imprimé. 8 pizzas par carton = 3,20 Kg
	Allergène/OGM: Allergène : présence de gluten dans farine, lactose dans emmental Les allergènes figurent en tant que tel dans la liste des ingrédients. OGM : ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (règlement CEn°1829/2003et1830/2003).
	Palettisation : 96 cartons = 307,2 Kg.
Ingrédients:	Garniture (48.5%) : tomates, viande bovine HALAL (22.4%), emmental, eau, huile d'olive, sel, sucre, origan, ail, marjolaine. Pâte (51.5%) : farine de blé, eau, levain, huile de tournesol, sel, levure.
Conseils d'utilisation:	Au four traditionnel : Retirez la pizza de son emballage et laissez-la 10 minutes à température ambiante. Le temps de préchauffer votre four à 190-200°C (th 6/7). Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 8-10 minutes: <ul style="list-style-type: none"> - sur une grille pour une pâte croustillante. - ou sur une plaque froide pour une pâte moelleuse. Pour obtenir une bonne restitution du produit, il est important de bien préchauffer votre four. Si vous le souhaitez, ajoutez sur votre pizza un filet d'huile avant de la déguster. Ne pas utiliser de four à micro-ondes.
Conservation:	24 heures au réfrigérateur. 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur. Plusieurs mois dans le compartiment à -18° C d'un réfrigérateur 3 ou 4 étoiles ou dans un congélateur, et ce, jusqu'à la date limite d'utilisation optimale indiquée sur l'emballage. Ne jamais recongeler un produit décongelé. DLUO : 18 mois.
Traçabilité Halal:	Contrôlée par Organismes indépendants. Certifiée par CertiTRACE Halal 786.
Estampillesanitaire:	
Codebarre:	

- FICHES TECHNIQUES SURGELÉS -

PIZZA DINDE MOZZARELLA HALAL :	
	<p>Dénomination de vente: Pizza jambon de dinde choix HALAL mozzarella cuite au feu de bois surgelée 400g .</p>
	<p>Conditionnement: Emballage primaire : film plastique thermo-rétracté. Emballage secondaire : étui cartonné imprimé. 8 pizzas par carton = 3,20 Kg</p>
	<p>Allergène/OGM: Allergène : présence de gluten dans farine, lactose dans emmental Les allergènes figurent en tant que tel dans la liste des ingrédients. OGM : ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (règlement CE n° 1829/2003 et 1830/2003).</p>
	<p>Palettisation : 96 cartons = 307,2 Kg.</p>
<p>Ingrédients:</p>	<p>Garniture (48.5%) : tomates, mozzarella (22.8%), jambon de dinde HALAL (20.9%) (viande de dinde, dextrose de blé, lactose, sirop de glucose de blé, stabilisants: E451-E450, arômes (préparations aromatisantes, sel, maltodextrine de pomme de terre, huile de palme), épices, antioxydant: E301, conservateurs: E252-E250), eau, olives (huile de colza), huile d'olive, sel, sucre, marjolaine, origan, ail. Pâte (51.5%) : farine de blé, eau, levain, huile de tournesol, sel, levure.</p>
<p>Conseils d'utilisation:</p>	<p>Au four traditionnel : Retirez la pizza de son emballage et laissez-la 10 minutes à température ambiante. Le temps de préchauffer votre four à 190-200°C (th 6/7). Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 8-10 minutes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sur une grille pour une pâte croustillante. - ou sur une plaque froide pour une pâte moelleuse. <p>Pour obtenir une bonne restitution du produit, il est important de bien préchauffer votre four. Si vous le souhaitez, ajoutez sur votre pizza un filet d'huile avant de la déguster. Ne pas utiliser de four à micro-ondes.</p>
<p>Conservation:</p>	<p>24 heures au réfrigérateur. 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur. Plusieurs mois dans le compartiment à -18° C d'un réfrigérateur 3 ou 4 étoiles ou dans un congélateur, et ce, jusqu'à la date limite d'utilisation optimale indiquée sur l'emballage. DLUO : 18 mois. Ne jamais recongeler un produit décongelé.</p>
<p>Traçabilité Halal:</p>	<p>Contrôlée par Organismes indépendants. Certifiée par CertiTRACE Halal 786</p>
<p>Estampilles sanitaires:</p>	
<p>Code barre:</p>	