



Assaisonnement pour Tartare de Bœuf MAILLE

LES PLUS PRODUIT

- Sans huile de palme
- Dosage à la cuillère
- Jusqu'à 37 portions

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Assaisonnement pour Tartare de Bœuf.

Préparation:

1. Ajoutez l'assaisonnement pour Tartare de Bœuf à votre viande crue, émincée au couteau ou hachée.
2. Mélanger à l'aide d'une spatule.
3. Dresser sur assiette et servir immédiatement.

Dosage:

- 170g de viande émincée au couteau+ 1 cuillère à soupe de produit (= 30ml d'assaisonnement)
- 170g de viande hachée + 1 ½ cuillère à soupe de produit (=45ml d'assaisonnement)

Liste d'ingrédients : oignon (27,7%), cornichons (15%) (cornichons, eau, vinaigre, sel, arômes), huile de colza, câpres (11,7%) (câpres, eau vinaigre, sel), moutarde (7,3%) (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, épices, arômes), sauce Worcestershire (eau, sirop de glucose, vinaigre de malt (ORGE), sucre, sel, arômes, extrait d'oignon, ANCHOIS, huile d'olive, vinaigre, jus de citron concentré, épices, herbes, huile de tournesol), eau, sel, jus de citron concentré, Tabasco (1,7%) (vinaigre, piment rouge, sel), persil (1,7%), épaississant (gomme xanthane), conservateur (sorbate de potassium).

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :

- présents dans la recette : **POISSON (ANCHOIS), MOUTARDE, GLUTEN (ORGE, BLE).**
- peut contenir : fruits à coque, arachide.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 ml de produit tel que vendu	Pour une portion de 30 ml de produit tel que vendu	**
Energie	680 kJ / 170 kcal	710 kJ / 170 kcal	200 kJ / 50 kcal	3
Graisses	15 g	15 g	4,5 g	6
- dont acides gras saturés	1 g	1 g	<0,5 g	2
Glucides	7 g	7 g	2 g	<1
- dont sucres	1,5 g	1,5 g	<0,5 g	<1
Fibres alimentaires	< 0,5 g	1 g	<0,5 g	NA
Protéines	1,5 g	1,5 g	<0,5 g	<1
Sel	5,4 g	5,6 g	1,6 g	27

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000Kcal)

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non



Assaisonnement pour Tartare de Bœuf MAILLE

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico chimiques :

Teneur en sel (NaCl) : 5,4%

pH: 3,2

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 90 jours

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec et à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : conserver en chambre froide à température positive (maximum 7°C) et à utiliser dans les 10 jours.

Qualité : Norme ISO 9001 : 2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire CEE

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13							POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFONDEU R	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	8712100393945	MAILLE ASSAIST TART BŒUF						1,200	1,273	107,00	93,00	173,00	1,722
CARTON	8712100132865	2				UC/Cart	2,400	2,619	225,00	100,00	181,00	4,073	
COUCHE	8712100412028	42	CARTON	84		UC/Che	100,800	109,998	1200,00	800,00	181,00	173,760	
PALETTE	8712100393952	7	COUCHE	294	CARTON	588	UC/Pal	705,600	794,986	1200,00	800,00	1417,00	1,360

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
CS 90056
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com