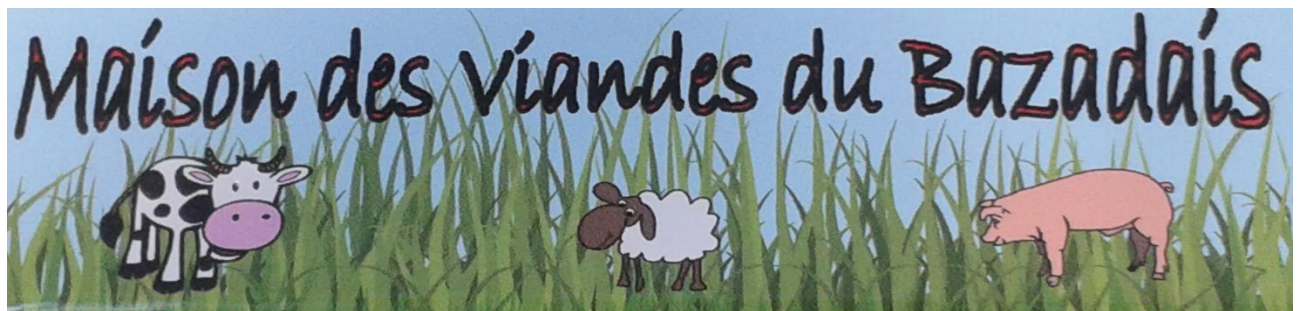


Présentation de l'entreprise :

Atelier de découpe, de transformation et de conditionnement de produits à base de viandes et de préparations de viandes agréé par la DDCSPP sous le numéro FR 33.036.010 CE.

Identité commerciale :



Liste des ingrédients et grammage

Ingrédients : Maigre et gras de bœuf, eau, sel, sirop de glucose, correcteurs d'acidité : acétate de calcium, citrate de sodium et acétate de sodium, saccharose, épices, antioxydants : ascorbate de sodium et acide ascorbique, plante aromatique, betterave poudre, arômes naturels.

Les ingrédients sont listés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre. Cette liste, conforme à la réglementation INCO (CE 1169/2011), est reprise sur les étiquettes des UVC.

Le poids standard d'une portion est : 115g env.

Modes de conditionnement et alimentarité des emballages

2 types de conditionnement sont proposés sur ce produit :

- **En barquette ou en caissette** noire en polystyrène expansé avec film multicouche imperméable thermo-soudé (PET/PA/EVOH/PE 25 µm) sous atmosphère protectrice (mélange 30% CO2 et 70% O2)
- **En sac sous-vide (3 soudures)**

Selon les conditionnements, le poids net ou le nombre de portions peut varier en fonction de la demande.

Tous nos emballages (barquette, caissette, film) sont aptes au contact alimentaire conformément à la réglementation en vigueur. Les fiches techniques sont disponibles sur demande.

Origine et qualité des matières premières

Les viandes utilisées pour la préparation de ce produit sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France. L'origine est indiquée sur les étiquettes de nos produits.

Tous nos produits sont élaborés à partir de viandes fraîches travaillées tous les matins.

Nos exigences sur la qualité des matières premières sont décrites dans un cahier des charges validé par nos fournisseurs.

Conditions de conservation, DLC et règles d'usage

- DLC suivant conditionnement : 8 jours (sous-atmosphère), 15 jours (sous-vide)
- La DLC est garantie dans les conditions suivantes : conservation selon les obligations de chaîne du froid (<4°C) tout en maintenant l'intégrité de l'emballage.
- La DLC est validée conformément à la note de service de la DGAL n°2010/8062 du 9 mars 2010.

Les mentions suivantes sont apposées sur nos étiquettes en fonction de l'emballage :

- Conditionné sous atmosphère protectrice ou sous vide
- A conserver de 0°C à +3°C
- A consommer cuit à cœur
- A consommer jusqu'au + DLC au format JJ/MM/AA

Conseils de préparation / d'utilisation :

- Sortir le produit du réfrigérateur juste avant cuisson.
- Produits, prêts à l'emploi, à griller ou à poêler, pouvant être intégrés dans une recette de plat cuisiné.
- Ce produit a été élaboré exclusivement à partir de viandes fraîches et peut être congelé.

Conservateurs et colorants

- Correcteurs d'acidité : E331 citrate de sodium et E262 acétate de sodium
- Antioxydants : E301 ascorbate de sodium et E 300 acide ascorbique
- Poudre de jus de betterave

Nanoparticules

Les préparations d'épices ajoutées à ce produit contiennent du dioxyde de silicium identifié comme agent antiagglomérant non déclarable dans la liste des ingrédients. Ce composé est présent à l'état nanoparticulaire.

En tant qu'utilisateur professionnel final de cet ingrédient, nous ne sommes pas soumis à l'obligation de déclaration (décret français 2012-232).

Allergènes et OGM

Allergènes :

- Absence conformément à l'annexe II du règlement CE 1169/2011.
- Peut contenir des traces de sulfites, moutarde (issues de contaminations croisées potentielles lors de la fabrication).

OGM : Absence de toute substance issue ou produite à partir d'OGM, dans nos produits et dans les ingrédients qui le composent, conformément à la réglementation en vigueur (CE 1829/2003).

Traitement par ionisation

Absence de traitement par ionisation de nos produits et des ingrédients qui le composent conformément à la réglementation en vigueur (Directive 1999/2/CE).

Caractéristiques nutritionnelles

<i>critères</i>	<i>Valeurs moyennes pour 100g</i>	<i>unités</i>
Valeur énergétique	178 43	Kj kcal
Matières grasses	4,3	g
dont acides gras saturés	1,8	g
Glucides	1,0	g
dont sucres	0,51	g
Protéines	0,07	g
sel	2,3	g

Données étiquetées en conformité avec l'annexe II du règlement CE 1169/2011.

Critères microbiologiques

La conformité de nos produits aux critères réglementaires (CE 2073/2005 modifié par CE 1414/2007) et aux recommandations de la FCD est vérifiée par un laboratoire externe selon un plan de contrôle microbiologique annuel.

<i>Germes recherchés</i>	<i>Classification</i>	<i>Conformité</i>
Salmonella dans 25g	Critère de sécurité	Absence
Escherichia Coli	Critère d'hygiène des procédés	50/g
Listéria	Critère de sécurité	100/g
Microorganismes aérobies 30°C	Critère d'hygiène des procédés	5 000 000/g

Des bulletins d'analyses peuvent être fournis sur demande.

	Fiche technique Burger	Date : 03/05/18 N° de version : 2 Page 4 sur 4
---	---	--

Modalités d'étiquetage et de traçabilité de l'UVC

Etiquette conforme au règlement INCO (CE 1169/2011) :

Définition d'un n° de lot : Exemple « 16190604 » :

- Le premier nombre de 2 chiffres correspond à l'année : 16 pour 2016
- Le deuxième nombre de 2 chiffres correspond à la semaine : 19^{ème} semaine de 2016
- Le troisième nombre de 2 chiffres correspond au jour de fabrication : 06 pour le 6 mai
- Le dernier nombre de 2 chiffres correspond à un numéro d'ordre de fabrication : 04 pour 4^{ème} lot de fabrication du jour

Réclamations clients et situation de crise

Afin de nous permettre de répondre aux exigences de nos clients et consommateurs, et d'assurer la plus grande réactivité dans la gestion des problèmes mettant en jeu la qualité et/ou la sécurité des aliments, vous pouvez nous joindre aux coordonnées suivantes :

- En cas d'alerte mineure au **05.56.25.01.25 (au message vocal faire le choix n°1)** aux jours ouvrables de 7h00 à 17h00
- En cas alerte majeure au 07.81.75.94.40 7 jours sur 7 (contact : M. ESPAGNET Stéphane)

En cas de crise avérée, notre consultant qualité, expert en sécurité des aliments, nous accompagnera afin d'assurer la plus grande maîtrise dans la gestion de l'alerte.