

Référentiel produit : Steak haché surgelé de bœuf 15% MG

Lots concernés par ce référentiel : Lots n° 527, 558, 591

Il est interdit d'utiliser des additifs ou ingrédients issus du porc dans les produits autres que ceux à base de porc. Le tableau suivant n'exonère pas le soumissionnaire de ses obligations légales et réglementaires, notamment pour l'hygiène des denrées, leur composition et leur étiquetage.

Description du produit :

Dénomination de vente	Steak haché pur bœuf - règlement (UE) n° 1169/2011 et groupe d'étude des marchés.	
Rappel des caractéristiques du produit définies par la réglementation et / ou les codes et usages.	Lipides	Taux ≤ 15%

Caractéristiques supplémentaires :

Caractéristiques supplémentaires :		Critères produit à respecter	<input type="checkbox"/> Critères à renseigner dans la fiche produit
Dénomination de vente		Steak haché pur bœuf	
Caractéristiques		- matières grasses ≤ 15 % - 100% uniquement composé de viande à l'exclusion d'autres morceaux ou ingrédients. Sont interdits les abats, y compris le cœur, les viandes séparées mécaniquement, les ligaments, les poils et peaux sur les viandes, les viandes avec sciures d'os, glandes, caillots de sang, hématomes, ecchymoses, abcès, nœuds lymphatiques, gros vaisseaux sanguins.	
Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	Valeur énergétique	Kcal	
		Kj	
	Protéines	Taux > 18%	
	Glucides totaux		
	dont sucres**		
	Lipides	Taux ≤ 15%	
	dont saturés**		
	Sel		
Composition	Viandes mis en œuvre (nature et % de chaque type à indiquer)	Valeurs seuils ou critères à respecter : - viande 100% muscle, - viande de bœuf 100 %, - % matières grasses ≤ 15 %, - rapport collagène/protéines ≤15%.	
Allergènes	Indiquer les allergènes entrant comme ingrédient dans le produit		
Contaminations croisées	Indiquer les allergènes présents sur le site de production et pouvant se retrouver dans le produit		
Conservation	Durée de conservation	DLC résiduelle*	
		DDM résiduelle*	- ≥ 2/3 de la durée entre DDM fabrication et DDM résiduelle - DDM résiduelle ≥ 10 mois
	Conservation	Congelé (- 18°C max)	
Conditionnement	Format	100 g par pièce. Marquage individuel (sur chaque steak) conformément au code de la consommation avec les mentions « cuire à cœur », numéro de lot et DDM	
	Emballage	Emballage individuel	
	Colisage	Colis de 10 kg maximum	

* La DDM (ou DLC) résiduelle correspond à la DDM (ou DLC) du produit au moment de sa livraison à l'organisation partenaire (association caritative).

** Définition : - «**dont sucres**» = pourcentage de sucres présent dans le produit,
- «**dont saturés**» = pourcentage d'acides gras saturés présents dans le produit.