

FICHE TECHNIQUE PRODUIT		CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Carpaccio de bœuf pré-mariné petites tranches 20x70g surgelé		2002	27/09/2022	4

CARACTERISTIQUES PRODUIT	DESCRIPTIF PRODUIT : Carpaccio de bœuf pré-mariné petites tranches en étui ; 20 assiettes en sachet zip (11 tranches / assiette)			
	PROCEDE DE FABRICATION : Préparation de la viande, moulage (mise en forme) - Durcissement par le froid - Tranchage et dépose en rosace des tranches sur feuilles de papier paraffiné - Pulvérisation de la marinade - Mise en sachet zip x 20 assiettes - Mise en boîte - Surgélation - Conditionnement carton - Stockage -18°C			
	DLC/DLUO	UTILISATION APRES OUVERTURE	T ° C CONSERVATION	POIDS
18 mois		<input type="checkbox"/> FRAIS <input checked="" type="checkbox"/> SURGELE	<input checked="" type="checkbox"/> FIXE PIECE <input checked="" type="checkbox"/> FIXE COLIS <input type="checkbox"/> VARIABLE	GENCOD 3477000014585

LISTE DES INGREDIENTS	Carpaccio de bœuf pré-mariné, surgelé. Ingrédients : 92% de viande de bœuf (origine : UE), 8% de marinade (eau, huile de tournesol et d'olive, jus de citron, sel).		ORIGINES	
			VIANDE :	UE
			Logo origine : VBF / VPF / VF	non

DONNEES LOGISTIQUES					
		UVC	colis		Palette
Type		Etui de 1 sachet zip de 20 assiettes (assiette : 70g avec marinade)	Type	Caisse américaine	Europe
Dimensions extérieures		Dimensions extérieures		Cartons/couche	8
Longueur (mm)	289	Longueur (mm)	378	Nb couches	5
Largeur (mm)	289	Largeur (mm)	300	Hauteur d'une couche (mm)	300
Hauteur (mm)	71,5	Hauteur (mm)	300	Total colis	40
Poids net (g)	1400	Nb UVC/carton	5	Total UV	200
Poids brut (g)	1708	Poids net (kg)	7	Poids net palette (kg)	280
Tare (g)		Poids brut (kg)	8,88	Hauteur palette (m)	1,65
Etui : 123	Sachet zip = 12g	2 feuilles par/assiette soit 40 feuilles/sachet zip : 40 x 4,4g = 173g	Tare du colis (kg)	0,329	
		Couvercle (Oui / Non)	non		


CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE	PREPARATION	DECONDITIONNEMENT	ASSAISONNEMENT	AJOUT DE MATIERE	
	Départ surgelé	OUI			
	Décongélation préalable conseillée*	OUI			
	REMISE EN ŒUVRE	T ° C ou Thermostat	MODE**	TEMPS	PUISSANCE
	Bain-marie	°C			
	Four ventilé "ménager"	Th° :			
	Four à convection ou mixte (1) professionnel	°C			
	Micro-onde ménager (Puissance 750-900W)				Watts
	Micro-onde professionnel (Puissance 1000-1800W)				Watts
	Plancha, plaque à snacker, poêle, grill				
Autre : (ex) salamandre, "TurboChef", friteuse.					

La marinade est déposée sur le Carpaccio pour assurer une bonne conservation et un décollement faciles des feuilles de papier (breveté).
Laisser décongeler 25 à 30 mn au réfrigérateur ou environ 10 mn à température ambiante.
A consommer dans les 12h suivant la décongélation. Cette boîte contient 20 portions.
Suggestions: Réaliser une marinade d'huile d'olive, sel, poivre parfumé, coriandre en poudre ou fraîche, répartir sur la surface, parsemer de quelques goutte de vinaigre balsamique. Quelques pignons de pins grillés ou copeaux de parmesan finiront ce plat frais.

* Toute décongélation est préconisée en chambre froide positive, produit emballé ou couvert, identifié et daté du jour de mise en décongélation.

** MODE: est considéré comme MODE le type de procédé de transfert de chaleur comme la vapeur, Air chaud + vapeur, vapeur haute pression, pleine puissance ou séquentiel pour les micro-ondes.

(1) Four à convection forcée (ventilé/chaleur tournante) combiné Air + Vapeur

AGREMENT SANITAIRE	HVIA (Armées)		
FR 85.215.003 CE	OUI	IFS	

FICHE TECHNIQUE PRODUIT	CODE PRODUIT	mise à jour	n° version
Carpaccio de bœuf pré-mariné petites tranches 20x70g surgelé	2002	27/09/2022	4

ALLERGENES		ABSENCE	PRESENCE	TRACES
	Arachide et dérivés	x		
	Céleri et dérivés	x		
	Céréales contenant gluten et dérivés	x		
	Crustacés et dérivés	x		
	Fruits à coque et dérivés	x		
	Graine sésame et dérivés	x		
	Lait et dérivés dont lactose	x		
	Lupin et dérivés	x		
	Mollusques et dérivés	x		
	Moutarde et dérivés	x		
	Oeufs et dérivés	x		
	Poissons et dérivés	x		
	Soja et dérivés	x		
	Sulfites et dérivés >10ppm	x		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	Flore totale	Entéro bactéries	e. coli	Staphylocoques coagulase +	Clostridium perfringens	Pseudomonas	Bacillus ceréus
	m = 500 000 ufc/g	/	m = 50 ufc/g	/	/	/	/
	Campylobacter	Salmonelle	Listéria monocytogenes				
	/	Abs/25g	<100 UFC/25g				

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES	HPD (Humidité Produit Dégraissé)	HPDA (Humidité Produit Dégraissé et Désamidonné)	SST (Sucres Solubles Totaux)	P ₂ O ₅ ajoutés (Phosphates Ajoutés)
	/	/	/	/

EXIGENCES	CONTIENT OU ISSU D'OGM	PRODUIT OU PRESENCE D'INGREDIENTS IONISES
	NON	NON

DONNEES NUTRITIONNELLES	Poids net (g)	1400	Nb portions	20	Recommandations GEMRCN / Allégations	
	Valeurs moyennes pour	100 g	1 portion de 70 g	Apports de la portion (% des AR*)		
	Energie	kJ 118	495 118	347 82		4%
	Matières Grasses (g)	3,5	3,5	2,5		4%
	dont acides gras saturés (g)	1,2	1,2	0,8		4%
	Glucides (g)	0,5	0,5	0,4		0%
	dont sucres (g)					
	Fibres alimentaires (g)					/
	Protéines (g)	21	21	15		29%
	Sel (g)	0,25	0,25	0,18		3%
* Apports de référence pour un adulte-type (84000 kJ/2000 kcal)						
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 495kJ/117,5kcal, Matières Grasses 3,5g, dont acides gras saturés 1,2g, Glucides 0,5g, dont sucres g, Fibres alimentaires g, Protéines 21g, Sel 0,25g.						
Rapport P/L (Protéines / Lipides) :			6,0			



Code art. : 2002

Fresh or Frozen : 

Trade name :
Beef carpaccio 20 portions of 70g

Range of products :
Carpaccios

Eating opportunities :

 **COLD STARTER**  **MAIN COURSE ACCOMPANIEMENT**

Product qualities :

Visual aspect : beef slices of regular thickness, nicely arranged.
Frozen product so quality preserved.
Taste qualities: the discreet marinade lends itself to all types of seasoning.
Bacteriological security: no direct handling of the meat.
Port cost control : no loss because of slicing.

Logos (Certifications, Label, ...) :

Council support :

Serve the Beef carpaccio with a film of olive oil, finely chopped tomatoes mixed with coriander and topped with pine-nuts and roasted pistachios.



Recipe suggestions : (click on the link to access the file)

[Rocket salad on Beef Carpaccio with pesto, hot pepper olive oil and Parmesan shavings](#)

[Verrine of Beef Carpaccio with beetroot, feta cheese and raspberry vinegar](#)

Presentation : (click on the link to access the file)

[Beef Carapccio](#)

SPECIFICATION SHEET		PRODUCT CODE	UPDATE	VERSION
Pre-marinated beef carpaccio small slices 20x70g - Frozen		2002	04/02/2019	3

PRODUCT FEATURES	DESCRIPTION : Pre-marinated beef carpaccio small slices in a case ; 20 plates in zip bag (11 slices / plate) PRODUCTION PROCESS : Meat preparation, molding (shaping) - hardening by cold - slicing and putting rose shaped slices on sheets of paper - spraying the marinade - bag packaging of x10 plates - case packaging - freezing - box packaging - storage -18 ° C				
	SHELF LIFE	USE AFTER OPENING	STORAGE CONDITION	WEIGHT	BAR CODE
	18 months	12 h max after thawing (0 to 4 ° C)	<input type="checkbox"/> FRESH <input checked="" type="checkbox"/> FROZEN	<input checked="" type="checkbox"/> FIX UNIT <input checked="" type="checkbox"/> FIX CASE <input type="checkbox"/> VARIABLE	3477000014585


INGREDIENTS	Pre-marinated beef carpaccio, frozen: Ingredients: 92% beef (origin : EU), 8% marinade (water, olive and sunflower oils, lemon juice, salt).			ORIGIN	
				Meat :	EU
				Logo :	

LOGISTICAL DATA					
Type	UNIT	Type	CASE	Type	Pallet
	Case of one zip bag of 20 plates (plate : 70g with marinade)		Carboard		EUROPE
Outside size		Outside size		Cases / layer	8
Length (mm)	289	Length (mm)	378	Number of layers	5
Width (mm)	289	Width (mm)	300	Height of a layer (mm)	300
Height (mm)	71,5	Height (mm)	300	Total cases	40
Net weight (g)	1400	Number sell unit / case	5	Total units	200
Grosse weight (g)	1706	Net weight (g)	7	Pallet net weight (kg)	280
Tare (g)		Grosse weight (g)	8,88	Pallet height (m)	1,65
Case : 123g	Zip bag : 12g	2 paraffined papers/plate = 40 papers x 4,15g = 166g	Box tare	0,329	
			Lid (Yes/No)	NO	

PRODUCT PREPARATION	PREPARATION	DECONDITIONING	SEASONING		ADDING INGREDIENTS
	No prior defrost	YES			water, oil, butter, cream
	Recommended defrost*	YES			
	PRODUCT PREPARATION	T °C ou Thermostat	MODE**	TIME	POWER
	Water-bath	°C			
	Household convection oven	Th° :			
	Professional convection oven mixed (1)	°C			
	Microwave oven (750-900W)				Watts
	Professionnal microwave oven (Power 1000-1800W)				Watts
	Plancha, grill, pan				
Others : (ex) slow-combustion stove, "TurboChef", fryer					

The marinade is placed on the Carpaccio to ensure easy preservation and an easy detachment of the sheets of paper (patented).
Thaw 25 to 30 minutes in the refrigerator or about 10 minutes at room temperature.
Suggestions : Make a marinade of olive oil, salt, pepper, coriander powder or fresh, spread on the surface, sprinkle with a few drops of balsamic vinegar. Some grilled pine nuts or parmesan will finish this fresh dish.

* Defrosting recommended in a fridge (positive temperature), product should be packed and covered, date of defrosting should be mentioned on the product
 ** MODE: means method of heating (like steam, hot air + steam, high pressure steam, full power or sequential for micro-waves)
 (1) Oven with forced convection (ventilated / convection) combined with air + steam

HEALTH MARK	HVIA (Army)	IFS 
FR 85.215.003 CE	YES	

SPECIFICATION SHEET	PRODUCT CODE	UPDATE	VERSION
Pre-marinated beef carpaccio small slices 20x70g - Frozen	2002	04/02/2019	3

ALLERGENS		ABSENCE	PRESENCE	TRACES
	Peanut and derivatives	x		
	Celery and derivatives	x		
	Cereals containing gluten	x		
	Crustaceans and derivatives	x		
	Nuts and derivatives	x		
	Sesame and derivatives	x		
	Milk and derivatives	x		
	Lupine and derivatives	x		
	Mollusks and derivatives	x		
	Mustard and derivatives	x		
	Eggs and derivatives	x		
	Fish, seafood and derivatives	x		
	Soybean and derivatives	x		
Sulphites and derivatives >10ppm	x			

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Total viable count (cfu/g)	Entero bacteries (cfu/g)	E. coli (cfu/g)	Staphylocoques aureus	Clostridium perfringens	Pseudomonas	Bacillus cereus
	m = 500 000 ufc/g	/	m = 50 ufc/g	/	/	/	/
	Campylobacter /g	Salmonella /25g	Listeria monocytogenes /g				
	/	Abs/25g	<100 UFC/25g				

PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS	Humidity on product without fat	Humidity on product without fat and without starch	Total Sugars	Added polyphosphates
	/	/	/	/

REQUIREMENTS	GMO : Labelling required according to regulations 1829/2003/CE and 1830/2003/CE	Ionized product or contains irradiated ingredients ?
	NO	NO

NUTRITIONAL VALUES	Net weight (g)	1400	Portion number	20	Recommandations GEMRCN / Allégations	
	Average per	100 g	1 portion of	Contributions of daily amount (% of RA*)		
			70 g			
	Energy	kJ	495	347		4%
		kcal	118	82		
	Fat (g)		3,5	2,5		4%
	of which saturated (g)		1,2	0,8		4%
	Carbohydrates (g)		0,5	0,4		0%
	of which sugars (g)					
	Fibers (g)					/
Proteins (g)		21	15	29%		
Salt (g)		0,25	0,18	3%		
* Recommended daily amount for an adult (84000 kJ/2000 kcal)						
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 495kJ/118kcal, Matières Grasses 3,5g, dont acides gras saturés 1,2g, Glucides 0,5g, dont sucres g, Fibres alimentaires g, Protéines 21g, Sel 0,25g.						
Ratio P/F (Proteins / Fat) :			6,0			

Código art. 2002

Fresco o Congelado : 

Denominación comercial :
Carpacho de buey (20 porciones de 70gr)

Gama de producto :
Carpaccios

Momento de consumo :
 **ENTRANTES FRIOS**  **PLATO PRINCIPAL Y GUARNICIÓN**

Cualidades del producto :
 Cualidades visuales: colocación y espesor regulares de las lonchas de buey.
 Producto ultracongelado, por lo tanto, calidad respetada.
 - Cualidades gustativas: marinada discreta que permite cualquier tipo de aliño.
 Seguridad bacteriológica: sin manipulación directa de la carne.
 Control del coste de la porción: sin pérdidas al loncharlo.

Logotipo (certificaciones, etiquetas...) :

Posibles acompañamientos :
 Acompañar el carpaccio de buey recubierto con aceite de oliva, con un tartar de tomate, con cilantro fresco, y piñones y pistachos torrefactados.





Ideas de recetas (haz clic en el enlace para acceder a la ficha)
[Ensalada de rúcula sobre carpaccio de buey al pesto con aceite de oliva con guindilla y virutas de parmesano](#)
[Vasito de carpaccio de buey y remolacha, queso feta y vinagre de frambuesa](#)
 Presentation : (haz clic en el enlace para acceder a la video)
[Carpacho de buey](#)

Artikelcode	2002
-------------	------

Frischwaren oder Tiefkühlgericht	
----------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

Handelsbezeichnung :
Carpaccio vom Rind

Produktsortiment :
Die Carpaccios

Verzehrmoment :
 KALTE VORSPEISEN  HAUPTGERICHTE UNDER BEILAGEN

Produktqualitäten :
<p>Visuelle Merkmale: Carpaccio rosettenförmig auf einem Teller präsentiert.</p> <p>Das Fleisch ist leicht durchwachsen und daher unvergleichlich saftig: feine zart-schmelzende Scheiben.</p> <p>Dezente Marinade, passend zu jeder Art von Würzung.</p> <p>Nach strengen Kriterien ausgewähltes 100%iges Muskelfleisch vom Rind: Eiweißquelle. Schnelle Verwendung: Das patentierte Herstellungsverfahren garantiert gute Haltbarkeit und leichte Entnahme mithilfe von Trennpapier.</p> <p>Beutel wiederverschließbar für spätere Verwendungen.</p>

Logo (Zertifikate, Label ...):

Weitere Tips :
Als Beilage passen Salat, Pommes Frites, „Pont-Neuf“-Kartoffeln oder Waffelkartoffeln





Rezeptidee (zum Anzeigen bitte Link anklicken)
Rucola-Salat auf Rinder-Carpaccio mit Pesto, Chili-Olivenöl und gehobeltem Parmesan Verrine mit Rinder-Carpaccio und Roter Bete, Feta und Himbeeressig
Präsentation: (auf Link klicken, um Video abzuspielen)
Die Carpaccios

Arti Kelcode : 2002

 Vers of Diepgevroren :  DIEPGEVROREN

 Handelsnaam :
Carpaccio van Rund (20 porties van 70g)

 Productaanbod :
[Carpaccios](#)

 Tijdstip :
 **KOUD VOORGERECHT**  **HOOFDGERECHT EN BIJGERECHT**
De Voordelen Van Dit Product :
 Visuele kwaliteiten: gelijkmatige positie en dikte van de plakken rundsvlees.
 Diepvriesproduct en dus gegarandeerde kwaliteit.
 Smaakkenmerken: discrete marinade waarbij alle soorten kruiden passen.
 Bacteriologische veiligheid: meer directe manipulatie van het vlees.
 Beheersing van de kosten per portie: geen verlies bij het snijden.

Logo (certificaten, label ...):

Advies Voor Bijgerechten :
 Doe bij de rundscarpaccio met olijfolie een tomatentartaar met verse koriander en ook pijnboompitten en gebrande pistachenoten.

Receptidee (klik op de link om naar de fiche te gaan)