

FICHE TECHNIQUE



Nom du produit	Sirloin S		
Client	carno	Durée de vie	60 jours
Département	salle de coupe	Espèce	bison
		Origine	canada 506

PRODUCTION

Matière première	Photo Matière première
Sirloin S (cœur de surlonge)	
Température requise (°C)	< 4 ° c

Étapes de fabrication

1 abattage	4 coupe du morceau	7 pesé, étiqueté et mis sous-vide
2 désossage	5 épluchage	8 mise en boîte, pesé et étiqueté
3 parage	6 mise en sac	9 palettisation

PRODUIT FINI

Nombre d'unité / UVC	1	Poids unité (kg)	variable	Poids UVC (Kg)	variable
Étiquette Client	Oui		Intérieur	Prix / kg	n/a
Poids	Variable	Dimension UVC (Lxlxh) (cm)			
Ean 13	X	X	X	X	X
Code UVC	n/a	Tare UVC (kg)	n/a	Température requise	< 4 ° c

Exemple Étiquette

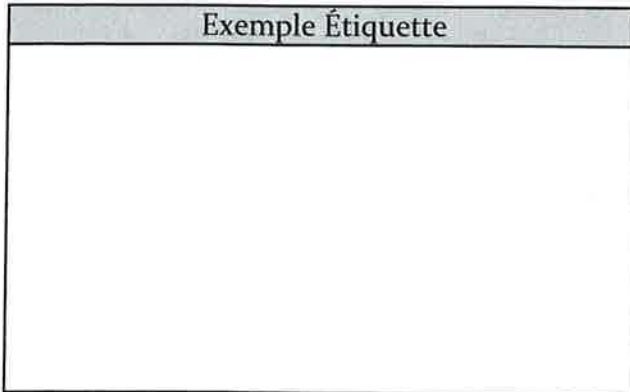


Photo Produit fini



Nombre d'échantillons pour HACCP

Norme bactérienne		Norme physico-Chimique	
E.coli	< 500	Taux de gras (%)	n/a
Comptes totaux	5.000.000	Protéine / Collagène	n/a
E.coli 0157:H7	n/a		
Salmonelle	n/a		
Listeria Monocytogène	n/a		

COLISAGE

Type de boîte		Dimension de la boîte (Lxlxh) (cm)	38,1	27,94	22,86
UVC / boîte	6	Poids / boîtes (kg)	variable	Boîte / couches	10
Couches / palette	5	Boîtes / Palette	50	Poids / Palette (kg)	

TIMBRE DE SALUBRITÉ

Ean 128	X	X	9	6	2	8	7	6	4	0							
---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--

Ean 13	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
--------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Code produit

Type de poids	Fixe
	X Variable

Entreposage	X	Frais: <4°C
		Congelé: <-18°C

Tare boîte (kg)

Exemple timbre de salubrité



Photo Boite



Commentaire

Personnes ressources chez le client

Nom :	
Titre:	
Téléphone	
Fax:	
Courriel:	

Nom :	
Titre:	
Téléphone	
Fax:	
Courriel:	