

FICHE TECHNIQUE
Support à viande

Ce produit est fabriqué en **France** à Echallon, département Ain (01).

DESCRIPTION

Ce support permet la réalisation d'un montage de viandes découpées en lamelles, marinées, pour une cuisson au four. Grâce à ce principe, on obtient une viande plus moelleuse et goûteuse.

CARACTERISTIQUES

Ce support est fabriqué en bois, essence hêtre, garantie sans traitement, conforme aux normes alimentaires en vigueur.

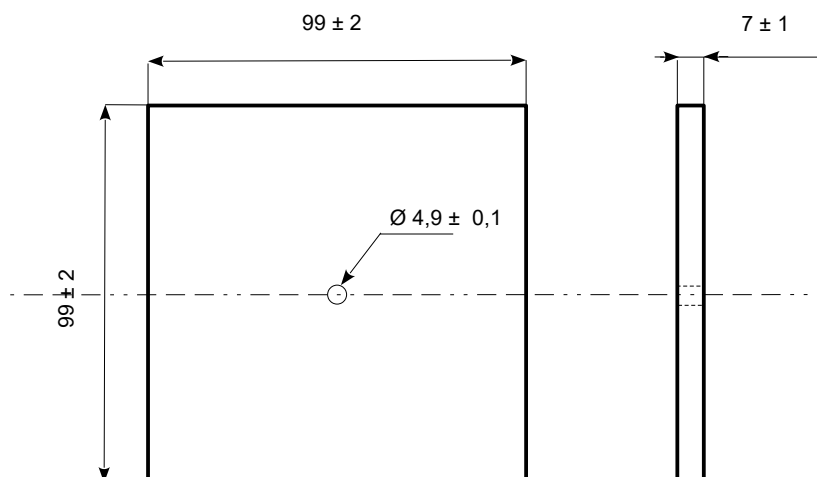
- Règlement CE 1935/2004
- Décret 15 novembre 1945
- Règlement CE 2023/2006



Il est composé de deux pièces, une base et une pique non assemblées.

La base

Plaque en bois de hêtre massif de section 100 x 100 mm ayant pour épaisseur 7 mm. Elle est percée au centre pour emboîter une pique.





INDUSTRIE DU BOIS

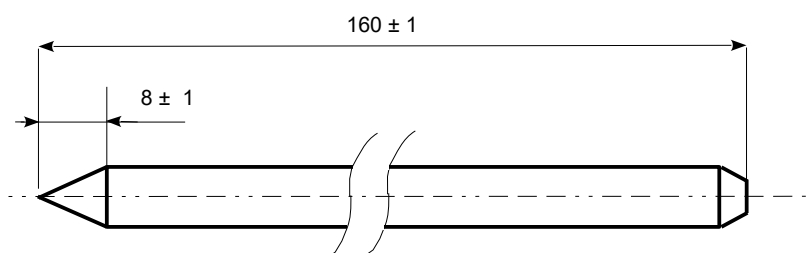
Bâtonnets toutes dimensions

Bâtonnets pour sucettes

Piques à brochettes

La pique

La pique en bois de hêtre, de diamètre 5 mm, de longueur 160 mm avec une pointe pour le piquage des lamelles de viande, et de l'autre extrémité, un chanfrein pour aider son introduction dans la base.



CONDITIONNEMENT et PALETTISATION

Conditionnement

Boîte de 50 supports à viande

Etiquetage sur chaque carton :

Quantité, désignation, jour ou semaine de production (tracabilité)

Poids brut de la boîte : environ 2,5 kg

Poids net de la boîte : environ 2,3kg



Palettisation

Type de palette : 80 x 120

Nombre de boîtes : 100

Poids palette : 270 kg environ

Protection : cercles & film plastique

Condition de stockage

Entrepôt sec avec une température constante.

Date de création : Septembre 2021.

Date du jour : Août 2025.

340 rue du verger – Caquet – 01130 ECHALLON
tél : 04 74 76 48 24 fax : 04 74 76 46 08 mail : jouxsarl@orange.fr