



**PassionFroid**  
groupe pomona

# FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 07/11/2019



## Sauté de bœuf VBF 40/60 g Bleu-Blanc-Coeur

Référence : 155 031



### Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Cru. Sous vide. Origine France. Sachet de 2 kg env.
Dénomination réglementaire :	Sauté de boeuf frais
Type de produit	Frais - Portion poids variable
Conservation	+0 À +4°C
Etat	Cru
Durée de vie	22 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 6 de 1 kg.
Code douanier	02013000
Stampille sanitaire	FR 72.080.002 CE - FR 03.315.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

## Atouts

- Atouts**
- Une viande savoureuse certifiée VBF, né, élevé et abattu en France
  - La filière Bleu-Blanc-Coeur apporte des qualités nutritionnelles reconnues (notamment grâce à une alimentation animale basée sur la diversité et l'équilibre en introduisant des graines et végétaux tracés et sélectionnés pour leur intérêt nutritionnel comme le lin, l'herbe, la luzerne etc..) et favorise une agriculture responsable grâce à la diversification des cultures

## Composition

Liste des ingrédients	100% sauté de bœuf
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM , Sans porc
Liste des allergènes	Aucun signalé

## Mise en oeuvre

**Mise en oeuvre** Défaire du sous vide avant utilisation. A braiser ou à pocher dans une suite culinaire.

## Informations nutritionnelles

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
119	499	4,3	1,3	0,01	0,01	0,01	20	0,22
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	4,65	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Viande non hachée de bœuf
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	110	4/20 min



## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Critères bactériologiques** Flore Totale : m = 10 000 ufc/g ; M = 100 000 ufc/g  
Listeria : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g  
Salmonelle : m = abs/25g  
Enterobacteries : m = 10 000 ufc/g ; M = 100 000 ufc/g

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		
Sachet		2	kg		
Colis		6	kg	400 x 300 x 120	3039051333321
Couche		48	kg		
Palette		576	kg		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.