



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 09/09/2021



**Bavette d'loyau Les
Viandes de nos Terroirs PAD
VBF 1,2/2 kg Bœuf de
Bourgogne - Franche-Comté**

Référence : 236 128



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Crue. Origine France : Bourgogne - Franche-Comté. Sachet de 2 pièces, soit 3,3 kg env.
Dénomination réglementaire :	Bavette aloyau pad s/v x2 Bavette aloyau PAD VBF 3,3 KG par 3
Type de produit	Frais - Portion poids variable
Conservation	+0° À +4°C
Etat	Cru
Durée de vie	42 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 9,9 de 1 kg.
Code douanier	02013000
Estampille sanitaire	FR 71.157.028 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Bavette d'ailoyau Les Viandes de nos Terroirs PAD

VBF 1,2/2 kg Bœuf de Bourgogne - Franche-Comté



Référence : 236 128

Atouts

- Atouts**
- Une bavette entièrement parée, prête à être utilisée, reconnue pour sa viande à fibre particulièrement savoureuse
 - Les Viandes de nos Terroirs : une gamme de muscles de boeuf VBF, né, élevé et abattu dans la région, sélectionnée selon un cahier des charges précis et défini par PassionFroid pour vous garantir une viande de qualité dans vos assiettes.
 - Être rassuré par l'origine des produits, soutenir l'économie et les producteurs locaux et réduire les temps de transports, voilà autant d'excellentes raisons de séduire vos clients à travers Les Viandes de nos Terroirs.

Composition

Liste des ingrédients	Bavette d'ailoyau de bœuf (100%)
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Défaire de l'emballage d'origine 1h avant utilisation. A griller ou à poêler

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							
116	487	3,7	0,8	0,01	0,01	0,01	20,6	0,01
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			5,57	Critère GEMRCN				
% de matières premières animales			100	Viande non hachée de bœuf				
Cible principale			Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible			90	4/20 min				

Bavette d'aloiau Les Viandes de nos Terroirs PAD

VBF 1,2/2 kg Bœuf de Bourgogne - Franche-Comté



Référence : 236 128

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Salmonelle : m = abs/25g ufc/g ; M = abs/25g ufc/g
Enterobactéries : m = 1000 ufc/g ; M = 10000 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
E. coli : m = 100 ufc/g ; M = 1000 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		3,3	kg		3273238430209
Colis		9,9	kg	600 x 400 x 150	3273238430209
Couche		39,6	kg		
Palette		316,8	kg		

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