



Bavette d'ailoyau Les Viandes de nos Terroirs PAD VBF 1,2/2 kg Viande des Hauts-de-France

Référence : 236 130

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Crue. Origine France : Hauts-de-France. Sachet de 2 pièces, soit 3,3 kg env.
Dénomination réglementaire :	Bavette d'ailoyau Bavette aloyau PAD 1,2/2KGX2 VBF HDF
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
Stampille sanitaire	FR 59.225.104 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

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



PassionFroid
groupe pomona

Bavette d'aloyau Les Viandes de nos Terroirs PAD VBF 1,2/2 kg Viande des Hauts-de-France

Référence : 236 130

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

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		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.