



## Cœur de rumsteck Les Viandes de nos Terroirs PAD éclaté VBF 2,8/4 kg Bœuf d'Auvergne - Rhône-Alpes

Référence : 236 136

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Frais. Sous vide. Cru. Origine France : Auvergne - Rhône-Alpes. Rumsteck éclaté et démonté en 3 morceaux : filet de rumsteck, cœur de rumsteck et langue de chat.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Coeur de rumsteak pad eclate s/v Beuf keur rumstèk VBF 3,5 kG par 3 ARA
<b>Type de produit</b>	Frais - Portion poids variable
<b>Conservation</b>	+0° À +4° C
<b>Etat</b>	Cru
<b>Durée de vie</b>	42 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de kg par Colis : 10,5 de 1 kg.
<b>Code douanier</b>	02013000
<b>Stampille sanitaire</b>	FR 03.315.001 CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	France

### Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	Coeur de rumsteak (100%)
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Sans porc , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
<b>Liste des allergènes</b>	Aucun signalé



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Cœur de rumsteck Les Viandes de nos Terroirs PAD éclaté VBF 2,8/4 kg Bœuf d'Auvergne - Rhône-Alpes

Référence : 236 136

## Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Défaire du sous vide 2 h avant utilisation, à poêler ou griller.

## 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							
48	200	3,7	0,8	0,01	0,01	0,01	3,7	0,01
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1	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	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		3,5	kg		3039055269374
Colis		10,5	kg	600 x 400 x 150	3039055269374
Couche		42	kg		
Palette		336	kg		

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