



Entrecôte Les Viandes de nos Terroirs semi-parée VBF 3/4,5 kg Bœuf de Bretagne

Référence : 236 164

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Crue. Origine France : Bretagne.
Dénomination réglementaire :	Entrecôte de bœuf 3kg+ S/V X1
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 22.067.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	Entrecôte 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 du sous vide 2 h avant utilisation, à poêler ou à 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							
116	487	3,7	0,8	0,01	0,01	0,01	20,6	
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 ; M = abs/25g
	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		3039055253175
Sachet		3,3	kg		3039055253175
Colis		9,9	kg		3039055253175
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.