



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 09/09/2021



Entrecôte Les Viandes de nos Terroirs semi-parée VBF 3/4,5 kg Viande des Hauts-de-France

Référence : 236 165



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Crue. Origine France : Hauts-de-France.
Dénomination réglementaire :	Entrecôte de bœuf 3kg+
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 59.225.104 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- Une pièce très persillée aux arômes puissants, idéal en grillade
 - Les Viandes de nos Terroirs : une gamme de muscles de bœuf 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 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



PassionFroid
groupe pomona

Entrecôte Les Viandes de nos Terroirs semi-parée VBF 3/4,5 kg Viande des Hauts-de-France

Référence : 236 165

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		
Sachet		3,3	kg		3273238104100
Colis		9,9	kg		3273238104100
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.