



Sauté de bœuf Les Viandes de nos Terroirs collier-basse côte VBF 40/60 g Bœuf de Normandie

Référence : 236 183

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Cru. Origine France : Normandie. Issu du collier et de la basse côte. Sans os. Sachet de 2,5 kg env.
Dénomination réglementaire :	Sauté de boeuf maigre 40/60G s/vidé
Type de produit	Frais - Portion poids variable
Conservation	+0° À +4° C
Etat	Cru
Durée de vie	22 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 7,5 de 1 kg.
Code douanier	02013000
Estampille sanitaire	FR 50.147.002 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	100 % Boeuf
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

Sauté de bœuf Les Viandes de nos Terroirs collier-basse côte VBF 40/60 g Bœuf de Normandie

Référence : 236 183

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Défaire du sous vide avant utilisation. A braiser ou à pocher dans une suite culinaire.

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		110		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		3039059003878
Sachet	2,5	2,5	kg		3039059003878
Colis	7,5	7,5	kg	300 x 400 x 150	
Couche	60	60	kg		
Palette	480	480	kg		

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