

### Caractéristiques Techniques du Produit

Bovins agés de moins de 8 mois

ORIGINE : Union Européenne

Code OFIVAL : 2110 - 2130

ÉLABORATION : Issu des muscles du cuisseau entièrement épluchés, dénervés. Coupés de biais dans le sens de la fibre et uniformes. Sans portefeuille.

Muscles utilisés	Grammage	Code produit	Grammage	Code produit
Sous noix PAD / Noix PAD	<b>100g x 10</b> soit 1kg sous vide	<b>032042.02</b>	<b>160g x 10</b> soit 1,6 kg	<b>032048.02</b>
	<b>120g x 10</b> soit 1,2kg	<b>032044.02</b>	<b>180g x 10</b> soit 1,8kg	<b>032049.02</b>
	<b>140g x 10</b> soit 1,4kg	<b>032046.02</b>		

### Conditionnement

- Muscles conditionnés sous-vide
- Sacs agréés pour le contact alimentaire
- Fermeture hermétique par thermosoudure

Dimensions carton (mm)	Nombre d'unités/carton	Poids maxi
385 x 284 x 169	variable	10 kg
578 x 381 x 165	variable	20 kg

### Etiquetage

Etiquette avec partie détachable

Etiquette avec mentions légales : désignation du produit, date de conditionnement, poids net, estampille sanitaire, raison sociale, n° lot, origine, lieu d'abattage, lieu de découpe, DLC, température de conservation

### Critères microbiologiques

≤100 Escherichia coli à 44°C / g

≤10 Listeria monocytogenes / 25g

Absence de Salmonella / 10g

≤100 Staphylocoques à 37°C / g

≤10 Clostridium perfringens / g

### Caractéristiques Nutritionnelles

(valeurs indicatrices pour 100g)

**Protéines** : 21,8 g    **Kcal** : 111

**Glucides** : Traces    **KJ** : 462

**Lipides** : 2,6g dont acides gras 2,1

### Garantie produit

HACCP en place

Site certifié ISO 9001

Produit non ionisé (directive 1999/2 CE)

Produit non soumis à l'étiquetage OGM (règlements CE 1829/2003-1830/2003)

Absence d'allergène

### Conservation




**DLC totale** : 16 jours

**DLC minimum à réception** : 9 jours minimum chez le client

**Température de conservation** : 0 / +4°C

### Mise en œuvre

Viande à poêler

Vérification : RQ    A.YVERNEAU Visa : 	Vérification : RRHD    T. MURGIA Visa : 	Approbation : RFAB    T.MEGUEULLE Visa : 
---	---	---