

Caractéristiques Techniques du Produit

Bovins agés de moins de 8 mois

ORIGINE : Allemagne (Né, élevé, abattu)

Code Ofival : 2110

ÉLABORATION : Noix de veau SP

Muscles utilisés	Grammage	Code produit
Noix veau	4 kg	871500 02

Conditionnement

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

Dimensions carton (mm)	Nombre d'unités/carton	Poids maxi
379 x 271 x 66	variable	5 kg
564 x 375 x 162	variable	12 kg

Etiquetage

En accord avec la législation en vigueur

Critères microbiologiques

ASR ≤ 10 UFC / g

Coliforme à 44°C ≤ 300 UFC / g

Salmonelles ≤ Abs / 25g

Staphylocoques ≤ 100 UFC / g

Listéria ≤ 10 UFC / g

Conservation

DLC totale : 30 jours

DLC minimum à réception : 9 jours minimum chez le client




Température de conservation : 0 / +4°C

Garantie produit

Produit non ionisé (directive 1999/2 CE)

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

Absence d'allergène

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

Caractéristiques Nutritionnelles

(valeurs indicatrices pour 100g)

Protéines : 21,8 g Kcal : 111

Glucides : Traces KJ : 462

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

Mise en œuvre

Viande à rôtir ou à poêler