

Mitonnée de bœuf à l'étouffée

Descriptif produit

Le produit :	Sauté de bœuf assaisonné et cuit Produit frais
Conditionnement :	Poche sous-vide thermoformée blanche
Poids :	2.00 Kg environ
DLC :	60 jours
Colisage :	6 poches par carton



Les Avantages

- ✓ **Gustatif** : une viande d'une **tendreté exceptionnelle** grâce à une cuisson lente et longue (8h) à basse température
- ✓ Un **aspect fondant** dans la bouche idéal pour petits et grands
- ✓ **Praticité** : déjà cuit, prêt à l'emploi
- ✓ **Sécurité bactériologique** : produit cuit dans son emballage final



Conseil de mise en œuvre

Très **rapide** : ouvrir la poche et faire réchauffer son contenu. Il est possible de faire réchauffer la poche directement au bain-marie.

Idéale en plat principal, accompagnée d'une julienne de légumes, ou bien plus simplement d'une bonne purée maison.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : FT 104

Date de création : 15/05/19

Date de révision : 15/12/23

Version : 3 indice : 2 page : 2/2

DENOMINATION :	MITONNEE DE BŒUF A L'ETOUFFEE 																	
CODE ARTICLE : 104	 																	
Gencod EAN13 : 3304030000328 Gencod EAN13 : 2720559(PV)																		
COMPOSITION :	Sauté de bœuf* (87%), eau, féculé de pomme de terre, sel, poivre *Origine : UE																	
ALLERGENES :	Susceptible de contenir gluten, dérivés de produits laitiers En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs.																	
PROCEDE DE FABRICATION :	Préparation des viandes, mélange des ingrédients, mise en poche sous vide, cuisson, refroidissement rapide, stockage à 0 - +4°C																	
PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :	Poche thermoformée blanche Poids de la poche : 2,00 Kg environ																	
EMBALLAGE/ PALETTISATION :	Cartons. Colisage : x6 (Colisage sur demande : x2) Film de suremballage																	
DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 G) (ANALYSE SUR VIANDE)	Energie : 512 KJ / 122 Kcal Matières grasses : 5,2 g/100g dont Acides gras saturés : 2,53 g/100g Glucides : 0,12 g/100g dont Sucres : 0,12 g/100g Protéines : 18,7 g/100g Sel : 0,92 g/100g																	
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :	Goût caractéristique de la viande de bœuf assaisonnée																	
CRITERES MICROBIOLOGIQUES :	<table border="0"> <tr> <td><u>Germes recherchés :</u></td> <td><u>Critères :</u></td> </tr> <tr> <td>-Microorganismes Aérobie 30° C</td> <td>300 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Coliformes 30° C</td> <td>1 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Coliformes Thermotolérants 44° C</td> <td>10 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Staphylocoques à coagulase positive 37° C</td> <td>100 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C</td> <td>30 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Recherche de Salmonella</td> <td>absence / 25 g</td> </tr> <tr> <td>-Recherche de Listéria Monocytogènes</td> <td>absence / 25 g</td> </tr> </table>		<u>Germes recherchés :</u>	<u>Critères :</u>	-Microorganismes Aérobie 30° C	300 000 UFC / g	-Coliformes 30° C	1 000 UFC / g	-Coliformes Thermotolérants 44° C	10 UFC / g	-Staphylocoques à coagulase positive 37° C	100 UFC / g	-Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C	30 UFC / g	-Recherche de Salmonella	absence / 25 g	-Recherche de Listéria Monocytogènes	absence / 25 g
<u>Germes recherchés :</u>	<u>Critères :</u>																	
-Microorganismes Aérobie 30° C	300 000 UFC / g																	
-Coliformes 30° C	1 000 UFC / g																	
-Coliformes Thermotolérants 44° C	10 UFC / g																	
-Staphylocoques à coagulase positive 37° C	100 UFC / g																	
-Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C	30 UFC / g																	
-Recherche de Salmonella	absence / 25 g																	
-Recherche de Listéria Monocytogènes	absence / 25 g																	
D. L. C.	60 Jours	MODE DE CONSERVATION à 0 - +4°C																
CONSEIL D'UTILISATION :	Ouvrir la poche et faire réchauffer son contenu. Il est possible de faire réchauffer la poche directement au bain-marie. A consommer rapidement après ouverture																	