

# Noix de joue de bœuf à l'étouffée (sans contre-joue)

## Descriptif produit

- Le produit :** Noix de joue de bœuf (sans contre-joue)  
découpées, assaisonnées et cuites  
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
- ✓ Nutritionnel : **faible** teneur en **Matières grasses** (< 5,5%)
- ✓ **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.

Idéales en plat principal, accompagnées d'une julienne de légumes, ou bien plus simplement d'une bonne purée maison, les noix de joue de bœuf peuvent aussi être consommées tièdes en salade.








## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : FT 104

Date de création : 15/05/19

Date de révision : 31/01/20

Version : 2 indice : 2 page : 2/2

<b>DENOMINATION :</b>	<b>NOIX DE JOUE DE BŒUF A L'ETOUFFEE (sans contre-joue)</b> 																	
<b>CODE ARTICLE :</b>  104	 																	
<b>Gencod EAN13 :</b> 3304030000328 <b>Gencod EAN13 :</b> 2720559(PV)																		
<b>COMPOSITION :</b>	Noix de joue de bœuf* (87%), eau, féculé de pomme de terre, sel, poivre *Origine : UE																	
<b>ALLERGENES :</b>	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.																	
<b>PROCEDE DE FABRICATION :</b>	Préparation des viandes, mélange des ingrédients, mise en poche sous vide, cuisson, refroidissement rapide, stockage à 0 - +4°C																	
<b>PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :</b>	Poche thermoformée blanche Poids de la poche : 2,00 Kg environ																	
<b>EMBALLAGE/ PALETTISATION :</b>	Cartons. Colisage : x6 (Colisage sur demande : x2) Film de suremballage																	
<b>DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 G) (ANALYSE SUR VIANDE)</b>	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																	
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :</b>	Goût caractéristique de noix de joue de bœuf assaisonnées																	
<b>CRITERES MICROBIOLOGIQUES :</b>	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;"><u>Germes recherchés :</u></td> <td style="width: 40%;"><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																	
<b>D. L. C.</b>	60 Jours	<b>MODE DE CONSERVATION</b> à 0 -+4°C																
<b>CONSEIL D'UTILISATION :</b>	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																	