

# Tête de veau roulée cuite

Sous-vide

## Descriptif produit

**Le produit :** Demi tête de veau, avec la langue, présentée dans un filet et cuit sous-vide dans son conditionnement final.

Produit **frais**

**Conditionnement :** Poche thermoformée transparente sous vide et tête de veau dans un filet.

**Poids :** Environ de 1,80 à 2,20 Kg

**DLC :** 25 jours

**Colisage :** 6 poches par carton



## Les Avantages

- ✓ **Gustatif :** aspect **fondant** en bouche grâce à une cuisson **lente et longue (17h)** à **basse** température
- ✓ **Naturalité :** **sans additifs**, sel, épice et plantes aromatiques uniquement
- ✓ Sans porc, sans alcool, sans OGM
- ✓ **Praticité :** produit déjà cuit

## Conseil de mise en œuvre

Réchauffer à la poêle, en sauteuse ou en grill : quelques minutes à feu moyen, avec une noix de beurre

**Mise en œuvre facile**, produit prêt à l'emploi

Consommation à **chaud**, en menu du jour, accompagné d'une purée de légumes et nappé d'une sauce gribiche ou d'un jus de rôti.








## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : FT 600

Date de création : 27/10/10

Date de révision : 29/08/18

Version : 8 indice : 2 Page : 2/2

<b>DENOMINATION :</b>	<b>TETE DE VEAU ROULEE CUITE</b> (sous vide) 																	
<b>CODE ARTICLE :</b>  600	 																	
<b>Gencod EAN13 :</b> 3304030000823 <b>Gencod Produit :</b> 2720526 (PV)																		
<b>COMPOSITION :</b>	Tête de veau* (94%), eau, sel, épices et plantes aromatiques *Origine : France																	
<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, mise sous filet, conditionnement, cuisson, refroidissement, stockage, expédition.																	
<b>PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :</b>	Tête de veau cuite (1/2 tête avec langue), présentation en filet. Cuisson dans la poche Poids de la poche : environ 1,80-2,20 kg Exsudat : environ 12-15% Poche thermoformée incolore																	
<b>EMBALLAGE/ PALETTISATION :</b>	Cartons. Colisage x6																	
<b>DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)</b>	Energie : 816 KJ / 195 Kcal Matières grasses : 10,7 g/100g dont Acides gras saturés : 4,03 g/100g Glucides : 0,17 g/100g dont Sucres : 0,17 g/100g Protéines : 24,6 g/100g Sel : 1,13 g/100g																	
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :</b>	Goût et odeur des produits à base de tête Couleur rose nuancé																	
<b>CRITERES MICROBIOLOGIQUES :</b>	<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																	
<b>D. L. C.</b>	25 Jours	<b>MODE DE CONSERVATION</b> à 0-+4°C																
<b>CONSEIL D'UTILISATION :</b>	Trancher et consommer froid ou chaud A consommer rapidement après ouverture																	