

Langue de bœuf cuite

Descriptif produit

Le produit : Langue de bœuf cuite et assaisonnée. Conditionnées par deux.

Produit **frais**

Conditionnement : Poche thermoformée incolore sous vide

Poids : 1,200 Kg environ pour 2 langues

DLC : 15 jours

Colisage : 8 poches par carton



Les Avantages

- ✓ **Authentique** goût **fondant** et odeur **agréable** de la langue de bœuf faite-maison
- ✓ **Naturalité** avec une composition saine, comprenant uniquement du sel : **Sans additifs**
- ✓ Matière première **qualitative**
- ✓ **Gain de temps et praticité** : le temps de préparation est limité, produit déjà cuit et prêt à être mis en œuvre
- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM

Conseil de mise en œuvre

Facilité et rapidité : produit prêt à l'emploi. Ouvrir la poche, trancher les langues selon les souhaits, et les faire réchauffer.

Idée de préparation : en plat du jour, les langues de bœufs accompagnées d'une sauce mère ou piquante, et servie avec des endives braisées.





FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : FT 601

Date de création : 27/10/10

Date de révision : 27/12/16

Version : 4 indice : 2 Page : 2/2

LANGUE DE BŒUF CUITE

(sous vide)

DENOMINATION :

CODE ARTICLE :

601

Gencod EAN13 :

3304030000830

Gencod Produit :

2720527(PV)



COMPOSITION :

Langue de bœuf*, sel
*Origine : Amérique du Sud

ALLERGENES :

Susceptible de contenir du gluten, des 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, conditionnement, cuisson, refroidissement, stockage, expédition.

PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :

Langue de bœuf cuite, conditionnée par 2
Poids : environ 1,2 kg
Poche thermoformée incolore

EMBALLAGE/ PALETTISATION :

Cartons. Colisage x 8

DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)

Energie : 895 KJ / 215 Kcal
Matières grasses : 13,7 g/100g
dont Acides gras saturés : 6,8 g/100g
Glucides : 0,1 g /100g
dont Sucres : 0,1 g/100g

Protéines : 22,7 g/100g
Sel : 1,44 g/100g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Goût et odeur langue de bœuf cuite
Texture tendre
Couleur : brun

CRITERES MICROBIOLOGIQUES :

Germes recherchés :
-Microorganismes Aérobie 30° C
-Coliformes 30° C
-Coliformes Thermotolérants 44° C
-Staphylocoques à coagulase positive 37° C
-Anaérobies Sulfito-Réducteurs 46° C
-Recherche de Salmonella
-Recherche de Listéria Monocytogènes

Critères :

300 000 UFC / g
1 000 UFC / g
10 UFC / g
100 UFC / g
30 UFC / g
absence / 25 g
absence / 25 g

D. L. C.

15 Jours

MODE DE CONSERVATION à 0-+4°C

CONSEIL D'UTILISATION :

Trancher. Réchauffer et agrémenter d'une sauce (piquante, madère...)
A consommer rapidement après ouverture