

# Museau de bœuf à la lyonnaise

Coupe normale (Format Timbre)

## Descriptif produit

**Le produit :** Lamelles de museau de bœuf cuit, conditionnées avec une sauce vinaigrette additionnée de condiments. Lamelles de format 20\*30 mm et 2 mm d'épaisseur. Produit **frais**

Code article	Conditionnement	Poids	DLC	Colisage
<b>709</b>	Seau en plastique blanc	3 kg	30 jours	Palette de 96 seaux
<b>621</b>	Barquette operculée sous atmosphère protectrice	2,3 kg	30 jours	2 barquettes par carton
<b>620</b>	Barquette sous atmosphère protectrice	500 g	30 jours	10 barquettes par carton



## Conseil de mise en œuvre

**Rapide et facile**, le produit étant déjà prêt à consommation.

Pour les barquettes : Ouvrir 30 minutes avant dégustation

Idée de mise en œuvre : après ouverture, ajouter de la salade verte et bien mélanger pour homogénéiser l'ensemble. Possibilité d'ajouter des œufs durs ou encore des petits croutons.

## Les Avantages

- ✓ L'**authentique** recette du museau à la lyonnaise, avec une sauce dosée à la perfection.
- ✓ Museau de bœuf **moelleux**, parfaitement relevé grâce à une **légère acidité** apportée par l'assaisonnement.
- ✓ **Proximité**, sauce à base d'**huile de colza**, provenant des moulins de Lapalisse, à 100 km de l'usine.
- ✓ **Praticité** : déjà tranché et assaisonné, prêt à être mis en œuvre
- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM





## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : FT 709 (Seau 3kg),  
621 (Bq 2,3kg), 620 (Bq 500g)  
Date de création : 10/10/00  
Date de révision : 28/11/19  
Version : 10 indice : 1 Page : 2/2

DENOMINATION :

### MUSEAU DE BŒUF A LA LYONNAISE COUPE NORMALE (Format Timbre)



<b>COMPOSITION :</b>	Museau de bœuf 73% (museau de bœuf*, eau, vinaigre, sel nitrité (conservateur : E250), sel, dextrose, antioxygène : E316), sauce vinaigrette (huile de colza, eau, <b>moutarde</b> [graines de <b>moutarde</b> , conservateur : E222( <b>sulfites</b> )], vinaigre, sel, dextrose (blé ou maïs), épaississants : E412 E415, antioxygène : E316), cornichons [conservateur : E224( <b>sulfites</b> ), agent raffermissant : E509], oignons, persil [saccharose]. *Origine : France	
<b>ALLERGENES :</b>	Moutarde, sulfites En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs.	
<b>PROCEDE DE FABRICATION :</b>	Cuisson, embossage, tranchage, trempage, égouttage, assaisonnement, conditionnement, emballage.	
<b>PRESENTATION / CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE :</b>	<b>709</b> : Seau de 3 kg – Palette de 96 seaux – Film de suremballage Gencod : <b>3304030000403</b>	
	<b>621</b> : Barquette operculée, sous atmosphère protectrice, de 2,3 kg Cartons. Colisage : x2 (Colisage sur demande : x1) – Film de suremballage Gencod : <b>3304030000434</b>	
	<b>620</b> : Barquette sous atmosphère protectrice de 500g Cartons. Colisage : x10 – Film de suremballage Gencod : <b>3304030000670</b>	
<b>DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)</b>	Energie : 635 KJ / 153 Kcal Matières grasses : 11,6 g/100g dont Acides gras saturés : 1,47 g/100g Glucides : 0,4 g/100g dont Sucres : 0,3 g/100g	Protéines : 11,8 g/100g Sel: 1,23 g/100g
<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :</b>	Viande de bœuf dominante Sauce vinaigrette légèrement acidifiée	
<b>CRITERES MICROBIOLOGIQUES :</b>	<u>Germes recherchés</u> : -Microorganismes Aérobie 30° C -Coliformes 30° C -Coliformes Thermotolérants 44° C -Staphylocoques à coagulase positive 37° C -Anaérobies Sulfite-Réducteurs 46° C -Recherche de Salmonella -Recherche de Listéria Monocytogènes	<u>Critères</u> : 300 000 UFC / g 1 000 UFC / g 10 UFC / g 100 UFC / g 30 UFC / g absence / 25 g absence / 25 g
<b>D. L. C.</b>	30 Jours	<b>MODE DE CONSERVATION</b> à 0-+4°C
<b>CONSEIL D'UTILISATION :</b>	Ajouter selon les goûts : œufs durs etc... Pour les barquettes : Ouvrir 30 minutes avant dégustation. A consommer rapidement après ouverture	