

Tripes Lyonnaises carrées

Poche de 2,5 kg env. ou 650g env.

Descriptif produit

Le produit : Produit à base d'abats de bœuf préparés dans un bouillon à la tomate et au vin blanc, agrémentés d'épices et de condiments

Produit **frais**

Conditionnement : Poche

Poids : 2,5 kg env. ou 650g env.

DLC : 30 jours

Colisage : Poche de 2.5 kg env. : 6 poches par carton
Poche de 650g env. : 12 poches par carton



Les Avantages

- ✓ Savoureuse recette Lyonnaise à la tomate et au vin blanc, accompagnés de carottes
- ✓ Matières premières sélectionnées
- ✓ Tripes cuisinées prêtes à l'emploi, facile à mettre en œuvre



Conseil de mise en œuvre




Le produit se déguste impérativement chaud, accompagné de légumes ou de pommes de terre.

Les tripes déjà cuisinées sont à réchauffer dans une marmite.



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Ref : LA1034 (2.5kg env.)
 LA1038 (650g env.)
 Date de création : 12/03/15
 Date de révision : 19/01/22
 Version : 10 indice : 1 Page : 2/2

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|--------------------------------|-------------------|----------------------------------------|---------------|-------------------------|------------|--------------------------------|------------|--------------------------|----------------|--------------------------------------|----------------|
| DENOMINATION : | TRIPES LYONNAISES CARREES Poche de 2,5 kg env. ou 650g env.  | | | | | | | | | | | | | | | |
| CODE ARTICLE : LA1034 – LA1038 |   | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gencod Produit : LA1034 : 2303720 (PV) LA1038 : 2336636 (PV) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| COMPOSITION : | Panse de bœuf* (47%), bouillon de bœuf (32%), pieds de bœuf (16%), carottes, vin blanc (sulfites), purée de tomate double concentrée, sel, gélatine de bœuf (0,3%), dextrose, épices, plantes aromatiques et extraits d'épices naturelles, poudre de tomate, arôme naturel de poivre sur sel *Origine : France | | | | | | | | | | | | | | | |
| ALLERGENES : | Sulfites. Susceptible de contenir du gluten, des dérivés de produits laitiers, de l'œuf et de la moutarde. En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs. | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROCEDE DE FABRICATION : | Cuisson, égouttage, trempage, mélange des ingrédients, cuisson, moulage, refroidissement, démoulage, conditionnement, stockage à 0 - +4°C | | | | | | | | | | | | | | | |
| PRESENTATION / CONDITIONNEMENT : | Poche de 2,5 kg environ ou de 650g environ | | | | | | | | | | | | | | | |
| EMBALLAGE/ PALETTISATION : | Poche de 2.5kg env : 6 poches par carton - Poche de 650g env : 12 poches par carton Film de suremballage | | | | | | | | | | | | | | | |
| DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g) | <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Energie : 431 KJ / 103 Kcal</td> <td>Protéines : 17,3 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses : 3,7 g/100g</td> <td>Sel: 1,61 g/100g</td> </tr> <tr> <td>dont Acides gras saturés : 2,03 g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Glucides : < 0,2 g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>dont Sucres : < 0,2 g/100g</td> <td></td> </tr> </table> | | Energie : 431 KJ / 103 Kcal | Protéines : 17,3 g/100g | Matières grasses : 3,7 g/100g | Sel: 1,61 g/100g | dont Acides gras saturés : 2,03 g/100g | | Glucides : < 0,2 g/100g | | dont Sucres : < 0,2 g/100g | | | | | |
| Energie : 431 KJ / 103 Kcal | Protéines : 17,3 g/100g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Matières grasses : 3,7 g/100g | Sel: 1,61 g/100g | | | | | | | | | | | | | | | |
| dont Acides gras saturés : 2,03 g/100g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Glucides : < 0,2 g/100g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| dont Sucres : < 0,2 g/100g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES : | Savoureuse recette Lyonnaise à la tomate et au vin blanc, accompagnés de carottes et agrémentés d'épices et de condiments | | | | | | | | | | | | | | | |
| CRITERES MICROBIOLOGIQUES : | <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td><u>Germes recherchés :</u></td> <td><u>Critères :</u></td> </tr> <tr> <td>-Microorganismes Aérobie 30° C</td> <td>1 000 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Rapport Flore totale / Flore lactique</td> <td>1 000 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Escherichia Coli</td> <td>10 UFC / g</td> </tr> <tr> <td>-Clostridium perfringens 37° 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 | 1 000 000 UFC / g | -Rapport Flore totale / Flore lactique | 1 000 UFC / g | -Escherichia Coli | 10 UFC / g | -Clostridium perfringens 37° 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 | 1 000 000 UFC / g | | | | | | | | | | | | | | | |
| -Rapport Flore totale / Flore lactique | 1 000 UFC / g | | | | | | | | | | | | | | | |
| -Escherichia Coli | 10 UFC / g | | | | | | | | | | | | | | | |
| -Clostridium perfringens 37° C | 30 UFC / g | | | | | | | | | | | | | | | |
| -Recherche de Salmonella | absence / 25 g | | | | | | | | | | | | | | | |
| -Recherche de Listéria Monocytogènes | absence / 25 g | | | | | | | | | | | | | | | |
| D. L. C. | 30 jours | MODE DE CONSERVATION à 0 - +4°C | | | | | | | | | | | | | | |
| CONSEIL D'UTILISATION : | Le produit se déguste impérativement chaud, accompagné de légumes ou de pommes de terre. Les tripes déjà cuisinées sont à réchauffer dans une marmite. A consommer rapidement après ouverture | | | | | | | | | | | | | | | |