

# Salade de Museau de Bœuf Mayonnaise

Poche de 1,3 kg environ

## Descriptif produit

<b>Le produit :</b>	Emincés de museau de bœuf cuit, accompagnés d'une mayonnaise et de condiments Produit <b>frais</b>
<b>Conditionnement :</b>	Poche
<b>Poids :</b>	1,3 kg environ
<b>DLC :</b>	30 jours
<b>Colisage :</b>	10 poches par carton



## Les Avantages




- ✓ Délicieuse recette traditionnelle Lyonnaise
- ✓ Museau de bœuf **moelleux**, parfaitement relevé grâce à une **légère acidité** apportée par l'assaisonnement et agrémenté de condiments
- ✓ **Praticité** : déjà tranché et assaisonné, prêt à être mis en œuvre
- ✓ **Sans porc**

## Conseil de mise en œuvre

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

Idée de mise en œuvre : possibilité d'ajouter de la salade verte, des œufs durs ou encore des petits croutons.



<p>DENOMINATION :</p>	<p><b>SALADE DE MUSEAU DE BŒUF MAYONNAISE</b></p> <p><b>Poche de 1,3 kg environ</b></p> 																	
<p>CODE ARTICLE :</p> <p><b>LA1064</b></p>	 																	
<p>Gencod Produit :</p> <p><b>2342755 (PV)</b></p>																		
<p>COMPOSITION :</p>	<p>Museau de bœuf 75% (museau de bœuf*, eau, vinaigre, sel, dextrose (blé, maïs), antioxydants : érythorbate de sodium, ascorbate de sodium, acide ascorbique, épices et plantes aromatiques, glucose (blé), conservateur : nitrite de sodium), mayonnaise (huile de colza, eau, vinaigre, jaune d'œuf frais, <b>moutarde</b> de Dijon [eau, graine de <b>moutarde</b>, vinaigre, sel, antioxydant : <b>disulfite</b> de potassium, acidifiant : acide citrique], sel, sucre, amidon modifié, épaississant : gomme xanthane, acidifiant : acide citrique, antioxydant : E385, colorants : lutéine et extrait de paprika, arômes), cornichons [conservateur : <b>disulfite</b> de potassium, agent raffermissant : chlorure de calcium], persil.</p> <p>*Origine : France</p>																	
<p>ALLERGENES :</p>	<p>Moutarde, œuf, sulfites. Susceptible de contenir du gluten, des dérivés de produits laitiers.</p> <p>En l'état actuel de nos connaissances à ce jour et selon les informations transmises par nos fournisseurs.</p>																	
<p>PROCEDE DE FABRICATION :</p>	<p>Cuisson, broyage, mélange des ingrédients, embossage, tranchage, trempage, égouttage, assaisonnement, conditionnement, stockage à 0 - +4°C</p>																	
<p>PRESENTATION / CONDITIONNEMENT :</p>	<p>Poche de 1,3 kg environ</p>																	
<p>EMBALLAGE/ PALETTISATION :</p>	<p>10 poches par carton Film de suremballage</p>																	
<p>DECLARATION NUTRITIONNELLE (POUR 100 g)</p>	<p>Energie : 968 KJ / 234 Kcal Matières grasses : 20,1 g/100g dont Acides gras saturés : 2,0 g/100g Glucides : 0,58 g/100g dont Sucres : 0,49 g/100g</p> <p>Protéines : 12,7 g/100g Sel: 1,77 g/100g</p>																	
<p>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :</p>	<p>Museau de bœuf moelleux, parfaitement relevé grâce à une légère acidité apportée par l'assaisonnement et agrémenté de condiments</p>																	
<p>CRITERES MICROBIOLOGIQUES :</p>	<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																	
<p>D. L. C.</p>	<p>30 jours</p>	<p>MODE DE CONSERVATION à 0 - +4°C</p>																
<p>CONSEIL D'UTILISATION :</p>	<p>Rapide et facile, le produit étant déjà prêt à la consommation. Idée de mise en œuvre : possibilité d'ajouter de la salade verte, des œufs durs ou encore des petits croutons. A consommer rapidement après ouverture</p>																	