

# BOEUF CUIT EN PAIN

## PRODUIT

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Dénomination:</b>   | Bœuf cuit en pain  |
| <b>Composition:</b>    | Collier de bœuf Français cuite au bouillon :dextrose, aromes naturels, sel, gélatine de bœuf   |
| <b>DLC commercial:</b> | LS : 15 jours<br>TRAD:<br>VRAC:  |
| <b>Description:</b>    | Le bœuf cuit se présente sous forme d'un bloc à trancher de forme rectangulaire dans lequel sont répartis les morceaux de viande mélangés à la gelée |



## CARACTERISTIQUES

|   |                        |           |
|---|------------------------|-----------|
| <b>Chimiques</b>  | Sucres Solubles Totaux | : ≤ 2,5 % |
| Critères définis par le code des usages de la charcuterie |                        |           |
|   |                        |           |
|   |                        |           |

|                         |                       |                   |
|-------------------------|-----------------------|-------------------|
| <b>Microbiologiques</b> | Staphylocoques        | : <100 germes / g |
|                         | Salmonelles           | : Absence / 25g   |
|                         | Listeria monocytogene | : Absence / 25g   |
|                         | E coli                | : <100 germes / g |
|                         |                       |                   |

## SECURITE ALIMENTAIRE

|                   |                                   |
|-------------------|-----------------------------------|
| <b>Ionisation</b> | Produit non ionisé                |
| <b>OGM</b>        | Absence d'ingrédients issus d'OGM |
| <b>Allergènes</b> | Aucun allergène majeur            |

## USAGE

|  |  |
|--|--|
| <b>Température de conservation</b>     | Produit à conserver entre 0 et 4°C     |
| <b>Utilisation prévisible attendue</b> | A consommer en l'état ou après cuisson |

## Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| Valeur énergétique(KJ)       | <b>671</b> |
| Valeur énergétique(Kcal)     | <b>160</b> |
| Matières grasses (g)         | <b>6,1</b> |
| dont acides gras saturés (g) | <b>2,4</b> |
| Glucides (g)                 | <b>0</b>   |
| dont sucres (g)              | <b>0</b>   |
| Proteines (g)                | <b>26</b>  |
| Sel (g)                      | <b>1,1</b> |



# BOEUF CUIT EN SALADE

## RAYON TRAD

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| <b>Dénomination:</b> | Bœuf cuit en pain sous vide 3kg |
| <b>PLU:</b>          | 9150                            |
| <b>Code EAN:</b>     | 2740456                         |

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Dénomination:</b> |  |
| <b>PLU:</b>          |  |
| <b>CODE EAN:</b>     |  |

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Dénomination:</b> |  |
| <b>PLU:</b>          |  |
| <b>CODE EAN:</b>     |  |

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Dénomination:</b> |  |
| <b>PLU:</b>          |  |
| <b>CODE EAN:</b>     |  |

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Dénomination:</b> |  |
| <b>PLU:</b>          |  |
| <b>CODE EAN:</b>     |  |

## CONDITIONNEMENT

### RAYON LS

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Dénomination:</b> |  |
| <b>PLU:</b>          |  |
| <b>Code EAN:</b>     |  |

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Dénomination:</b> |  |
| <b>PLU:</b>          |  |
| <b>CODE EAN:</b>     |  |

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Dénomination:</b> |  |
| <b>PLU:</b>          |  |
| <b>CODE EAN:</b>     |  |

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Dénomination:</b> |  |
| <b>PLU:</b>          |  |
| <b>CODE EAN:</b>     |  |

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Dénomination:</b> |  |
| <b>PLU:</b>          |  |
| <b>CODE EAN:</b>     |  |

