

BOEUF CUIT EN SALADE

PRODUIT

Dénomination:	Bœuf cuit en salade	
Composition:	Viande de bœuf Française cuite au bouillon (dextrose, arômes naturels, gélatine de boeuf, sel), vinaigrette (huile de tournesol, vinaigre de vin (Sulfites), persillade: oignon, carottes, herbes aromatiques, épices et ail)	
DLC commercial:	LS :	15 jours
	TRAD:	
	VRAC:	
Description:	Le bœuf VBF cuit vinaigrette se présente sous forme de dés de bœuf accompagnés d'une vinaigrette persillée.	



CARACTERISTIQUES

Chimiques

Critères définis par le code des usages de la charcuterie

Microbiologiques

Staphylocoques	:<100 germes / g
Salmonelles	: Absence / 25g
Listeria monocytogene	: Absence / 25g
E coli	: <100 germes / g

SECURITE ALIMENTAIRE

Ionisation	Produit non ionisé
OGM	Absence d'ingrédients issus d'OGM
Allergènes	Sulfites

USAGE

Température de conservation	Produit à conserver entre 0 et 4°C
Utilisation prévisible attendue	A consommer en l'état

Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	1256
Valeur énergétique(Kcal)	303
Matières grasses (g)	26
dont acides gras saturés (g)	3,8
Glucides (g)	0,7
dont sucres (g)	0
Proteines (g)	16
Sel (g)	0,69



BOEUF CUIT EN SALADE

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination:	Bœuf cuit en salade barquette de 400g sous atmosphère protectrice
PLU:	0815
Code EAN:	3 329 050 001 445

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

RAYON TRAD

Dénomination:	
PLU:	
Code EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

Dénomination:	
PLU:	
CODE EAN:	

