



Description : Tranches issues de rond de gîte et noix de gîte de boeuf totalement PAD. Rosace de 70g env. directement prête à mettre en assiette.
 Produit service permettant d'adapter l'offre à la demande grâce à la décongélation minute.

Calibre : rosace de 70 g env

Conditionnement : 5 bt

Poids net de l'UMC (kg) : 7 kg

Dénomination légale de vente : Carpaccio de boeuf congelé

Origine : France

Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

A consommer immédiatement après ouverture.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g										
Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
118	495	3.5	1.2	0.5	0.0	0.0	21.0	0.25	ND	100

Rapport P/L : 6.00

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs :

4/20 minimum

Classification :

Viande non hachée Boeuf

INGREDIENTS :

92 % de viande 100% pur boeuf, 8 % de marinade (eau, huiles de tournesol et olive, jus de citron, sel).

Mat.Première principale(origine): Viande bovine d'origine France.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Portions unitaires conditionnées réfrigérées ou congelées et portions unitaires de commerce de détail réfrigérées ou congelées (1)

m	
Micro Organismes Aerobies 30°C/g	-
ASR 46°C/g	10 Coliformes thermotolérants/g 300
Salmonella SPP	absence / 25g
Listeria Monocytogenes	absence / 25g tolérance 100 / g (tolérance au stade de la distribution et uniquement pour les produits crus ou ayant subis un traitement insuffisant pour les assainir ou remanipulés après traitement assainissant. Cette tolérance n'est acceptable que dans le cas où le producteur de la denrée a fait réaliser une étude de vieillissement prouvant qu'à la DLC / DLUO la denrée respecte cette tolérance.
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	100

note de service DGAL/SHDA/N2001/N°8090 du 27 juin 2001; article 2, arrêté du 21/12/79 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale; note DGAL/SHDA/N°98 du 12 mai 1998;

Certifications / spécificités : VBF

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

