



MUSEAU DE BŒUF VINAIGRETTE 1,5 KG

DESCRIPTIF DU PRODUIT

INGREDIENTS : Museau de bœuf (53,2%), sauce vinaigrette, huile de colza, oignons frais, cornichons, moutarde de Meaux, vinaigre de vin, moutarde de Dijon, oignons grelots, persil, ciboulette, sel, cerfeuil, poivre.

PORTIONS INDICATIVES MINIMUM RECOMMANDEES (en grammes)

Maternelles	Primaires	Adolescents / Adultes	Personnes Agées

CONSERVATION

Température de conservation : entre 0°C et +4°C.
DLC départ usine : 18 jours

CARACTERISTIQUES MICRO-BIOLOGIQUES

(selon l'arrêté du 21/12/1979)

Flore aérobique mésophile	< 300 000 / g
Coliformes totaux	< 1000 / g
Coliformes thermotolérants	< 10 / g
Staph. Aureus	< 100 / g
Sulfito-réducteurs	< 30 / g
Salmonelles	Abs dans 25 g

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

(selon le code des usages de la charcuterie)

pH	4 +/- 0,5
----	-----------

RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS

Code informatique
91782

Gencod

Gencod administratif
3399130003492

CONDITIONNEMENT

Poids pièce (kg) : 1,5
Nombre pièces / UV : 1
Poids net Uv (kg) : 1,5

Conditionnement : Barquette sous atmosphère modifiée (50% CO₂, 50 % N₂)

date de mise à jour : 03/12/2003



CHARCUTERIES GOURMANDES - Z.I. La Rochette - 56120 JOSSELIN