

**326004**
**Langue de boeuf coupe Suisse cuite**

**Conservation** Congelé  
**Composition** Langue de boeuf coupe suisse  
 Sous vide avec mentions légales et poids unitaire  
**Calibre** 600/1000 g  
**Origine ou FAO :** Argentine - Brésil  
**Conditionnement :** Carton de 20 kg environ  
**Unité de gestion** Kg  
**Sous-conditionnement** Sous vide  
**Mentions légales sur sous-conditionnement : OUI**  
**DLUO** 24 Mois  
**Température de conservation : -18°C**


**QUALITE**

Critères microbiologiques		Critères physico-chimiques	
Critère	Valeur	Critère	Valeur
Entérobactéries/g	100		
E.coli/g	10		
Listéria monocytogènes/g	100		
Staph coagulase +/g	100		
Salmonella/25g	absence		
Clostridium perfringens/g	30		
Flore aérobie méso 30°C/g	1 000		
Rapport flore/lactique	100		

**INFORMATIONS CONSOMMATEURS**

Critères nutritionnels		Ingrédients	
Critère	Valeur	Allergènes <i>Se référer principalement à l'étiquetage du produit qui garantit une déclaration à jour.</i>	Autres
Kcal /100g Kj /100g Lipides g/100g Protéides g/100g	234,9 976 10,2 22,6		Hallal:non Bio:non Ionisation:non GEMRCN:non Absence OGM

**Conseils d'utilisation**

Décongélation 12 heures en froid positif Trancher et réchauffer dans un bouillon ou une sauce piquante, Madère,...

**326004****Langue de boeuf coupe Suisse cuite****Conseils d'utilisation**