



FICHE TECHNIQUE BMS
TAUREAU



Description

Origine France/Espagne selon la législation en vigueur
Etiquetage selon la réglementation en vigueur
5.6 < pH < 6.2
N° : agrément atelier obligatoire
N° : agrément Interbev
N° : contrat transparence
Tous les animaux adultes de plus de 24 mois sont testés ESB

2 av. des Mondaults
33270 Ht Floirac
Tél. 05.57.77.09.09
Fax : 05.57.77.09.00

FAUX FILET

Faux Filet Entier

Ingrédients : Faux filet semi paré, bretelles coupées à 3/4 cm de la noix, nerf dorsal retiré sur 1 cm, environ 4 à 5 kg.

Mise sous vide par une pièce.

DLC : 12 jours après la date d'expédition, dans son emballage d'origine et conservé entre 0°C et 3°C.



Faux Filet Tranché

Ingrédients : Faux filet semi paré, bretelle coupée, nerf dorsal retiré sur 1 cm, tranché. Grammage à définir.

Mise sous vide par une pièce.

DLC : 12 jours après la date d'expédition, dans son emballage d'origine et conservé entre 0°C et 3°C.



Caractéristiques bactériologiques :

Conforme à la réglementation en vigueur.
Conforme à l'Arrêté ministériel du 21 décembre 1979 :

Germes	Critères
Microorganismes aérobies 30°C/g	5.10 ⁴
Coliformes 30°C/g	1000
Coliformes thermotolérants fécaux 44°C/g	10 ²
Staphylococcus aureus 37°C/g	5.10 ⁴
Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C/g	2
Recherche de Salmonella/25 g	Absence