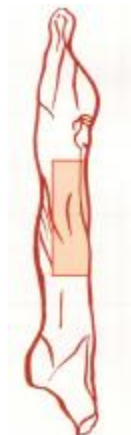


**Description**

Origine CEE selon législation en vigueur
Conformation de U (très bonne) à O (assez bonne)
Engraissement 3 (moyen)
Etiquetage conforme à la législation en vigueur
pH : 5,8 maximum
N° : agrément atelier obligatoire
N° : agrément Interbev – contrat de 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**

Morceau 1° catégorie
Code Ofival : 1221

N° 1 : Faux filet semi paré sans os

Faux filet coupé à trois côtes – nerf dorsal retiré sur 1 cm - désossé

Poids : 4 à 5 kg (standard) ; 5,5 à 6,5 kg (gourmande) ; 5 kg (VBF type laitier) ; 7,5 kg+ (spéciale provenance U.E.).

Conditionnement : sous vide par 1

DLC : 12 jours

**N° 2 : Demi faux filet semi paré sans os**

Faux filet coupé à trois côtes – nerf dorsal retiré sur 1 cm - désossé et coupé en deux

Poids : 3 kg en gamme gourmande

Conditionnement : sous vide par 1

DLC : 12 jours

**N° 3 : Cœur de faux filet PAD**

Faux filet coupé à trois côtes – nerf dorsal retiré sur 1 cm - désossé et dégraissé

Poids : 2,5 à 3,5 kg en gamme gourmande

Conditionnement : sous vide par 1

DLC : 12 jours

**N° 4 : Faux filet piécé**

A partir du faux filet entier semi - paré, tranché perpendiculairement à la fibre de la viande

Poids : 120 à 140 g (standard) ; 160, 180, 200, 220, 240 g (gourmande) ; 250 g (VBF Race à Viande) ; 200 et 250 g (spéciale provenance U.E.) ; 160 g (VBF type laitier)

Conditionnement : sous vide par 5 ou 10 pièces

DLC : 12 jours



NUTRITION

Composition moyenne pour 100g de viande cuite :

Protide : 23g Lipides :6,4 g Fer :1,9 mg P/L: 3,6

Grammage **minima poids net dans l'assiette** prêt à consommer selon les recommandations du GPEM/DA.

	Maternelle	Primaire	Ado/Adulte	Personne Agée
Rosbif	40	60	80 à 100	80
Steack	50	70	80 à 100	80

Lors de votre commande, tenez compte de la perte de poids en fonction du mode de cuisson.

Caractéristiques bactériologiques

Conforme à la réglementation en vigueur.

Conforme à l'Arrêté ministériel du 21 décembre 1979 :

Germes	Critères
Coliformes thermotolérants 44°C/g	300
Staphylocoques à coagulase positive 37°C/g	100
Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C/g	10
Recherche de Salmonella/25 g	Absence

CONSEILS D'UTILISATION :

Morceau à rôtir , griller ou poêler

OBSERVATIONS :

Morceau persillé et goûteux

* Nota : Cette fiche détermine la généralité du produit.

* Merci de vous rapprocher de votre boucher pour toutes demandes particulières (grammage, bardage, ficelage).