

**Description**

Origine CEE selon législation en vigueur
Conformation de U (très bonne) à O (assez bonne)
Engraissement 3 (moyen)
Étiquetage 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

**FILET**

Morceau 1° catégorie
Code Ofival : 1220

N° 1 : Filet semi-paré, avec chaînette

Pièce à rôtir ou à piécer

Poids : 2kg+ (standard) ; 2,4 à 2,5 kg+(gourmande) ; 2,3 kg (VBF type laitier) ; 3,5 kg (spéciale provenance U.E.)

Conditionnement : sous vide par 1

DLC : 12 jours

**N° 2 : Filet PAD sans chaînette**

Boule de graisse et peau retirée

Prêt à rôtir ou à piécer

Poids : 1 Kg 800 à 2 Kg 200

Conditionnement : sous vide par 1

DLC : 12 jours

**N° 3 : Filet tournedos**

a partir de filet PAD

Tranché en pavé perpendiculairement à la fibre – légèrement bardé (< 8%)

Poids : 160 g (VBF type laitier) ; 180 g (spéciale provenance U.E.) ; 200 g (gourmande) ; 200 g (VBF Race à Viande)

Conditionnement : sous vide par 5 pièces

DLC : 12 jours

**N° 4 : Cœur de filet**

a partir de filet PAD

Tranché en pavé perpendiculairement à la fibre – légèrement bardé (< 8%)

Poids : 140, 160, 180, 200 g (gourmande)

Conditionnement : sous vide par 5 pièces

DLC : 12 jours



NUTRITION

Composition moyenne pour 100g de viande cuite :

Protide : 22 g Lipide : 5,3 g Fer : 3,8 mg P/L: 4,1

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 :

Excellent morceau très tendre à rôtir, griller ou poêler

OBSERVATIONS :

Morceau festif

* Nota : Cette fiche détermine la généralité du produit.

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