



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

GARDIANNE CRUE

Ingrédients : Collier, basse côte, jumeau, boite à moelle, jarret, parés, dégraissés et cubés.
Grammage des cubes à définir.
Mise sous vide par poches d'environ 2 kg

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
Coliformes thermotolérants fécaux 44°C/g	300
Staphylococcus aureus 37°C/g	100
Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C/g	10
Recherche de Salmonella/25 g	Absence

Nutrition : Composition pour 100g de viande cuite :
Protide: Lipide : Fer :