

<b>PRESTIGE DE LA SARTHE</b>	SPECIFICATION	Référence : QL.SF.003.G
	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT</b>	
	Date création : 13/09/05	
Date maj: 16/10/14		

**RECETTE :** **MUSEAU DE BOEUF A LA MARINADE, coupe rectangle** ONTVANGEN  
Door campan om 11:02,21-8-20

<b>FOURNISSEUR :</b>	PRESTIGE DE LA SARTHE Avenue Jean Béalet 72400 LA FERTE BERNARD		
Tel : 02-43-71-45-47	Fax : 02-43-71-45-16	N° EMB : 72.132	agrément : FR 72.132.002 CE

**INGREDIENTS :**

<b>MUSEAU DE BŒUF</b>	
<b>marinade</b>	museau de bœuf, eau, vinaigre, sel, dextrose, arôme, conservateur: E250, lactose, antioxydants: E316 et E301, acidifiant: E330

**DECLARATION ALLERGENES** (selon les Directives 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE)  
**lactose**

**DECLARATION OGM** (selon directive 1829/2003 CE et 1830/2003 CE du 22 septembre 2003)  
**Le produit ne contient pas d'ingrédients OGM ou issus d'OGM, par conséquent, il n'est pas soumis à la déclaration OGM.**

**IONISATION**  
**Le produit n'a pas subi de ionisation et ne contient aucun ingrédient ionisé**

**ORIGINE DES VIANDES** (né, élevé et abattu): **Union Européenne**  
(sont exclus les origines suivantes : Royaume Uni (Angleterre, Ecosse, Pays de Galles, Irlande du Nord), Suisse, Portugal et Belgique)

<b>SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES ( :</b>	selon le règlement CE n°2073/2005 et critères FCD en vigueur	
	A réception	Fin de vie
Flore aérobie mésophile	≤ 10 000 /g	1 000 000 / g
Rapport flore totale / flore lactique		≤ 100
Entérobactéries	≤ 50 /g	
E. coli	≤ 10 /g	≤ 10 /g
Staphylococcus aureus	≤ 100 /g	≤ 100 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	≤ 30 /g	≤ 30 /g
Salmonelles	Absence /25g	Absence /25g
Listeria monocytogenes	Absence /25g	Absence /25g

<b>SPECIFICATIONS CHIMIQUES</b>	(pour 100g de produit)		
pH de la marinade	<b>4</b>		(tolérances entre 3.8 et 4.5)
taux de sel en NaCl (%)	<b>1 à 1,5</b>	<b>environ</b>	
Nitrites (mg/kg)	<b>&lt;10</b>		<b>&lt; 100 mg</b> selon code des usages
Nitrates (mg/kg)	<b>60</b>		<b>&lt; 250 mg</b> selon code des usages

<b>SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES</b>	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie	306kJ - 72kcal
Matières grasses	2,6g
dont acides gras saturés	1,4g
Glucides	0,2g
dont sucres	0g
Protéines	12,3g
Sel	1,4g

<b>SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES</b>		(pour 100g de produit)
Protides	<b>19,5 g +/- 1</b>	
Lipides	<b>3,2 g +/- 1</b>	
Glucides	<b>0 g +/- traces</b>	
Valeur énergétique moyenne	<b>106 Kcal</b>	<b>449Kj</b>

**SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES**  
**PRODUIT MAIGRE, 100% BŒUF**

Couleur : *rose (maigre), morceaux translucides( cuir)*  
Aspect : *coupe: tranches rectangulaires: longueur 70mm, largeur 30mm, épaisseur 3mm (entre 2 et 4)*  
Texture : *tendre et souple*  
Saveur : *bœuf saumuré cuit, sans excès de sel ou d'épices, à égoutter pour assaisonner en vinaigrette*

**PROCEDE DE FABRICATION**  
matière première: museau de bœuf uniquement conformément au code des usages. Il est saumuré, cuit, mis en moule (moulage)

**CONSERVATION**  
T° de conservation: 0-4°C  
A consommer rapidement après ouverture