Fiche technique :

Article : **PALERON DE BŒUF LABEL ROUGE BLDE**

Origine : Nés, élevés **en Nouvelle Aquitaine et Occitanie,** abattus et transformé **à Mont de Marsan.**

Référence produit : 10571011

Produit : Ce produit est issu gros de bovin **label rouge Blond d'Aquitaine**. Cette viande provient du muscle suivant : Paleron de bœuf

Présentation : Ce produit est congelé.

Poids unitaire : 2.5 kg environ

Conditionnement : Mise en poche sous vide par 1 ou 2 et mis en carton d'un poids maximum de 20 kg.

DLC : 730 jours

Etiquetage du produit fini :

«PALERON BO CNG VBF ISSU LR»
Origine
Date de conditionnement :
DLC:
N° lot:
Poids :

Valeurs nutritionnelles (pour 100gr) :

Protéines : 29gr
Lipides : 5.5 gr
Cholestérol : 50 mg
Calories : 178 kcals

N° agrément sanitaire de l'atelier de découpe : => **Atelier agréé FR 40 192 003**
N° agrément sanitaire de l'abattoir : => **Abattoir agréé FR 40 192 004**

109 rue de la Ferme de Fatigue 40000 Mont de Marsan
s.delaure@arcadie-so.com

Critères microbiologiques :

FMAT	100 000 UFC/g
Entérobactéries	1 000 UFC/g
Flore lactique	100 UFC/g

109 rue de la Ferme de Fatigue 40000 Mont de Marsan
s.delaure@arcadie-so.com