Fiche technique :

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

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

Référence produit : 10777901

Produit : Ce produit est issu de gros bovins **label rouge Blond d'Aquitaine**. Cette viande provient des muscles suivants : collier, basse cote et macreuse à braiser (ou boîte à moelle). Les morceaux sont désossés, dégraissés, dénervés et cubés.

Présentation : Ce produit est réfrigéré

Poids unitaire des cubes : 60 gr +/- 10%

Conditionnement : Mise en poche sous vide par 5 kg puis mis en roll.

DLC : 16 jours

Etiquetage du Produit fini :

«SAUT COL BC BO SV VBF LR BLD»
Origine
Date de conditionnement :
DLC:

Valeurs nutritionnelles (pour 100gr) :

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

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

N° lot:
Poids :
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**

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