


V.2.4	FICHES TECHNIQUES	
--------------	--------------------------	---

V.2 BOEUF / VEAU / MOUTON FRAIS DÉCOUPE	
v.2.4 Blanquette de veau	
Dénomination	Blanquette de veau cru
Marque	Maison Lascours
Poids	Pièce de 40 g
Conditionnement	sous vide par 10 kg (possible de faire à la demande)
Code produit	122003
Ingrédients (%) + origines	Viande de veau (100%) <i>viande origine France</i> <i>Né / élevé / abattu / découpé en France</i>
Classification GEMRCN	Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g
Energie	556 kj / 133 Kcal
Acides gras saturés	1,9 g
Glucides <i>dont sucres</i>	0 g 0 g
Protéines	19,8 g
Indice glycémique	0
Sel	0,15 g
Calcium (mg/100g)	18 mg
	Absence OGM / graisses / huiles hydrogénées / huile de palme

Allergènes	Absence allergènes
Additifs / risques	Absence additifs ou risques
A conserver entre 0°C et 4°C	

V.2.4	FICHES TECHNIQUES	 MAISON LASCOURS BOUCHERIE DE QUALITE DEPUIS 1922
--------------	--------------------------	---

Denrée	Germe	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)
Viandes piécées, sous vide, produits réfrigérés destinés à la cuisson y compris hampe et onglet sauf porc	Flore aérobie 30°C	100 000	1 000 000
	Flore lactique		A rechercher
	Rapport flore/lactique		100
	Escherichia coli	500	500
	Salmonella	non détecté /10g	non détecté /10g