



<b>V.2.1</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>	 <b>MAISON LASCOURS</b> BOUCHERIE DE QUALITE DEPUIS 1922
--------------	--------------------------	---

<b>V.2 BOEUF / VEAU / MOUTON FRAIS DÉCOUPE</b>	
v.2.1 steak qualitatif de boeuf "à griller"	
<b>Dénomination</b>	Steak de boeuf cru
<b>Marque</b>	Maison Lascours
<b>Poids</b>	Pièce de 120g +/- 10g
<b>Conditionnement</b>	sous vide par 50 tranches (possible de faire à la demande)
<b>Code produit</b>	112076
<b>Ingrédients (%) + origines</b>	Viande de boeuf (100%) <i>viande origine France</i> <i>Né / élevé / abattu / découpé en France</i> <b>HVE EGALIM</b> 
<b>Classification GEMRCN</b>	Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes</b>	<b>Pour 100g</b>
Energie	926 kj / 223 Kcal
Acides gras saturés	6,8 g
Glucides <i>dont sucres</i>	0 g 0 g
Protéines	19,2 g
Indice glycémique	0
Sel	0,15 g
Calcium (mg/100g)	6 mg
NUTRI-SCORE 	Absence OGM / graisses / huiles hydrogénées / huile de palme

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

<b>V.2.1</b>	<b>FICHES TECHNIQUES</b>	
--------------	--------------------------	---

Denrée	Germe	Critère MP/MDD LS Réception Distribution (R)	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution (D)
<b>Viandes piécées, sous vide, produits réfrigérés destinés à la cuisson y compris hampe et onglet sauf porc</b>	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