

BIGARD Castres
42 rue Ludovic Julien
C.S. 30023
81115 CASTRES CEDEX

N° Agrément sanitaire : FR 81.065.001 CE

FICHE TECHNIQUE

VIANDE FRAICHE : BŒUF

Article : 43030310 : EMINCE BOEUF (Code EAN 3273231331978)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Définition : Issu des pièces à steak élaborées PAD : tende de tranche, tranche grasse, rumsteck, bavettes aloyau et flanchet, complément éventuel en gîte noix.

Maturation minimale : non concerné

Caractéristiques pondérales : cubage mécanique : 10 g environ.

ORIGINE

Origine : Pays de naissance, élevage, abattage : France

Type racial : RACE A VIANDE

TRACABILITE ET MENTIONS D'ETIQUETAGE

Traçabilité : système de traçabilité par lot

Définition du lot : caractéristiques de traçabilité homogènes notamment en terme d'origine (pays naissance, élevage, abattage), lieu d'abattage (pays et estampille sanitaire), lieu de découpe (pays et estampille sanitaire), catégorie, type racial, nature du ou des muscles et date de découpe (muscles) ou date de piéçage (piéçé).

Etiquetage : étiquette individuelle avec notamment les mentions suivantes : dénomination, catégorie, type racial, numéro de lot, origine, date(s) d'abattage, DLC, numéros d'agréments sanitaires d'abattage et de découpe...

CONDITIONNEMENT ET PARAMETRES DE CONSERVATION

Conditionnement primaire : poche plastique sous vide ; **Conditionnement secondaire :** carton

Poids par poche : 2.5 kg

Température de conservation : inférieure à 4°C

DLC : 20 j

PARAMETRES BIOLOGIQUES (ALLERGENES, OGM, CRIT. MICROBIOLOGIQUES, VALEURS NUTRITIONNELLES)

Allergènes majeurs : Absence dans le produit, présence de lait sur le site sans possibilité de contamination

OGM : absence dans le produit. Non soumis à l'étiquetage selon règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Critères microbiologiques :

Germes	Flore totale	Pseudomonas	E.coli	A.S.R.	Salmonelles	Listeria	Staphylococcus
Norme	<50 000 /g	<1000 / g	<100 / g	<10 /g	Absence dans 25g	<100 / g	<100 / g

Valeurs nutritionnelles indicatives : source Table CIQUAL, 2016 (Teneur pour 100g)

Nom du muscle	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	A. gras saturés (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Sel (mg)
Boeuf, tende de tranche, crue	488	2.34	0.8	0	0	23.1	77.75

BIGARD Castres
42 rue Ludovic Julien
C.S. 30023
81115 CASTRES CEDEX

N° Agrément sanitaire : FR 81.065.001 CE

FICHE TECHNIQUE

VIANDE FRAICHE : BŒUF

Article : 43030220 : ROTI BŒUF STANDARD (Code EAN 3273231326349)
Article : 43030221 : ROTI BŒUF STANDARD A PLAT (Code EAN 3273231331152)
Article : 43030223 : ROTI BŒUF STANDARD BARDE (Code EAN 3273231345838)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Définition : Issu de la macreuse à rôtir PAD et du plat de tranche grasse PAD (élaboration conforme au GPEMDA B1-13-03)

Selon demande : sous filet, à plat (non ficelé) ou sous filet, bardé

Maturation minimale : 10 jours après abattage.

Caractéristiques pondérales : piéçage manuel. 2 kg +/- 200 g

ORIGINE

Origine : Pays de naissance, élevage, abattage : France

Type racial : RACE A VIANDE

TRACABILITE ET MENTIONS D'ETIQUETAGE

Traçabilité : système de traçabilité par lot

Définition du lot : caractéristiques de traçabilité homogènes notamment en terme d'origine (pays naissance, élevage, abattage), lieu d'abattage (pays et estampille sanitaire), lieu de découpe (pays et estampille sanitaire), catégorie, type racial, nature du ou des muscles et date de découpe (muscles) ou date de piéçage (piéçé).

Étiquetage : étiquette individuelle avec notamment les mentions suivantes : dénomination, catégorie, type racial, numéro de lot, origine, date(s) d'abattage, DLC, numéros d'agréments sanitaires d'abattage et de découpe...

CONDITIONNEMENT ET PARAMETRES DE CONSERVATION

Conditionnement primaire : poche plastique sous vide ; **Conditionnement secondaire :** carton

Poids par poche : 2 kg environ

Température de conservation : inférieure à 4°C

DLC : 20 j

PARAMETRES BIOLOGIQUES (ALLERGENES, OGM, CRIT. MICROBIOLOGIQUES, VALEURS NUTRITIONNELLES)

Allergènes majeurs : Absence dans le produit, présence de lait sur le site sans possibilité de contamination

OGM : absence dans le produit. Non soumis à l'étiquetage selon règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Critères microbiologiques :

Germes	Flore totale	Pseudomonas	E.coli	A.S.R.	Salmonelles	Listeria	Staphylococcus
Norme	<50 000 /g	<1000 / g	<100 / g	<10 /g	Absence dans 25g	<100 / g	<100 / g

Valeurs nutritionnelles indicatives : source Table CIQUAL, 2016 (Teneur pour 100g)

Nom du muscle	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	A. gras saturés (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Sel (mg)
Boeuf, boule de macreuse, crue	495	3.36	1.23	0	0	21.8	94.75

BIGARD Castres
42 rue Ludovic Julien
C.S. 30023
81115 CASTRES CEDEX

N° Agrément sanitaire : FR 81.065.001 CE

FICHE TECHNIQUE

VIANDE FRAICHE : BŒUF

Article : 43030183 : STEAK STANDARD 110 g (Code EAN 3273231330803)

Article : 43030184 : STEAK STANDARD 120 g (Code EAN 3273231326394)

Article : 43030185 : STEAK STANDARD 130 g (Code EAN 3273231326400)

Article : 43030186 : STEAK STANDARD 140 g (Code EAN 3273231330827)

Article : 43030187 : STEAK STANDARD 150 g (Code EAN 3273231328732)

Article : 43030188 : STEAK STANDARD 160 g (Code EAN 3273231330865)

Article : 43030189 : STEAK STANDARD 180 g (Code EAN 3273231330896)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Définition : Issu de la tranche grasse, du rumsteck et de la macreuse (élaboration conforme au GPEMDA BI-13-03)

Maturation minimale : 10 jours après abattage

Caractéristiques pondérales : tranchage manuel. +/- 10 g à 90 %

ORIGINE

Origine : pays naissance, élevage, abattage : France

Type racial : RACE A VIANDE

TRACABILITE ET MENTIONS D'ETIQUETAGE

Traçabilité : système de traçabilité par lot

Définition du lot : caractéristiques de traçabilité homogènes notamment en terme d'origine (pays naissance, élevage, abattage), lieu d'abattage (pays et estampille sanitaire), lieu de découpe (pays et estampille sanitaire), catégorie, type racial, nature du ou des muscles et date de découpe (muscles) ou date de piéçage (piéçé).

Étiquetage : étiquette individuelle avec notamment les mentions suivantes : dénomination, catégorie, type racial, numéro de lot, origine, date(s) d'abattage, DLC, numéros d'agréments sanitaires d'abattage et de découpe...

CONDITIONNEMENT ET PARAMETRES DE CONSERVATION

Conditionnement primaire : poche plastique sous vide par 10 ; **Conditionnement secondaire :** carton

Poids par poche : de 1.1 à 1.8 kg selon le grammage

Température de conservation : inférieure à 4°C

DLC : 15 j

PARAMETRES BIOLOGIQUES (ALLERGENES, OGM, CRIT. MICROBIOLOGIQUES, VALEURS NUTRITIONNELLES)

Allergènes majeurs : Absence dans le produit, présence de lait sur le site sans possibilité de contamination.

OGM : absence dans le produit. Non soumis à l'étiquetage selon règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Critères microbiologiques :

Germes	Flore totale	Pseudomonas	E.coli	A.S.R.	Salmonelles	Listeria	Staphylococcus
Norme	<50 000 /g	<1000 / g	<100 / g	<10 /g	Absence dans 25g	<100 / g	<100 / g

Valeurs nutritionnelles indicatives : source Table CIQUAL, 2016 (Teneur pour 100g)

Nom du muscle	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	A. gras saturés (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Sel (mg)
Bœuf, boule de macreuse, crue	495	3.36	1.23	0	0	21.8	94.75

BIGARD Castres
42 rue Ludovic Julien
C.S. 30023
81115 CASTRES CEDEX

N° Agrément sanitaire : FR 81.065.001 CE

FICHE TECHNIQUE

VIANDE FRAICHE : BŒUF

Article : 43030034 : FAUX FILET PIECE 120 g (Code EAN 3273231329487)
Article : 43030035 : FAUX FILET PIECE 130 g (Code EAN 3273231329500)
Article : 43030036 : FAUX FILET PIECE 140 g (Code EAN 3273231329524)
Article : 43030037 : FAUX FILET PIECE 150 g (Code EAN 3273231329531)
Article : 43030038 : FAUX FILET PIECE 160 g (Code EAN 3273231326301)
Article : 43030039 : FAUX FILET PIECE 180 g (Code EAN 3273231329555)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Définition : Issu de faux filet (muscle coupé à 3 côtes), semi paré.

Maturation minimale : 10 jours après abattage

Caractéristiques pondérales : +/- 10g à 85 %

ORIGINE

Origine : pays de naissance, élevage, abattage : France

Type racial : RACE A VIANDE

TRACABILITE ET MENTIONS D'ETIQUETAGE

Traçabilité : système de traçabilité par lot

Définition du lot : caractéristiques de traçabilité homogènes notamment en terme d'origine (pays naissance, élevage, abattage), lieu d'abattage (pays et estampille sanitaire), lieu de découpe (pays et estampille sanitaire), catégorie, type racial, nature du ou des muscles et date de découpe (muscles) ou date de piéçage (piéçé).

Étiquetage : étiquette individuelle avec notamment les mentions suivantes : dénomination, catégorie, type racial, numéro de lot, origine, date(s) d'abattage, DLC, numéros d'agréments sanitaires d'abattage et de découpe...

CONDITIONNEMENT ET PARAMETRES DE CONSERVATION

Conditionnement primaire : poche plastique sous vide par 10 ; **Conditionnement secondaire :** carton

Poids par poche : de 1.2 à 1.8 kg selon le grammage

Température de conservation : inférieure à 4°C

DLC : 15 j

PARAMETRES BIOLOGIQUES (ALLERGENES, OGM, CRIT. MICROBIOLOGIQUES, VALEURS NUTRITIONNELLES)

Allergènes majeurs : Absence dans le produit, présence de lait sur le site sans possibilité de contamination

OGM : absence dans le produit. Non soumis à l'étiquetage selon règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Critères microbiologiques :

Germes	Flore totale	Pseudomonas	E.coli	A.S.R.	Salmonelles	Listeria	Staphylococcus
Norme	<50 000 /g	<1000 / g	<100 / g	<10 /g	Absence dans 25g	<100 / g	<100 / g

Valeurs nutritionnelles indicatives : source Table CIQUAL, 2016 (Teneur pour 100g)

Nom du muscle	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	A. gras saturés (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Sel (mg)
Boeuf, faux filet, cru	639	6.74	-	0	0	22.3	80.5

BIGARD Castres
42 rue Ludovic Julien
C.S. 30023
81115 CASTRES CEDEX

N° Agrément sanitaire : FR 81.065.001 CE

FICHE TECHNIQUE

VIANDE FRAICHE : BŒUF

Article : 43030501 : SAUTE BŒUF MAIGRE 40 g (Code EAN 3273231333538)

Article : 43030503 : SAUTE BŒUF MAIGRE 60 g (Code EAN 3273231326363)

Article : 43030505 : SAUTE BŒUF MAIGRE 80 g (Code EAN 3273231333682)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Définition : Issu de collier, basse côte, boîte à moelle, complément éventuel en muscles à potentiel de cuisson équivalent (élaboration conforme au GPEMDA B1-13-03).

Maturation minimale : non concerné

Caractéristiques pondérales : Cubage mécanique. +/- 10 g à 85%

ORIGINE

Origine : Pays naissance, élevage, abattage : France

Type racial : RACE A VIANDE

TRACABILITE ET MENTIONS D'ETIQUETAGE

Traçabilité : système de traçabilité par lot

Définition du lot : caractéristiques de traçabilité homogènes notamment en terme d'origine (pays naissance, élevage, abattage), lieu d'abattage (pays et estampille sanitaire), lieu de découpe (pays et estampille sanitaire), catégorie, type racial, nature du ou des muscles et date de découpe (muscles) ou date de piéçage (piéçé).

Étiquetage : étiquette individuelle avec notamment les mentions suivantes : dénomination, catégorie, type racial, numéro de lot, origine, date(s) d'abattage, DLC, numéros d'agréments sanitaires d'abattage et de découpe...

CONDITIONNEMENT ET PARAMETRES DE CONSERVATION

Conditionnement primaire : poche plastique sous vide ; **Conditionnement secondaire :** carton

Poids par poche : 2.5 kg environ

Température de conservation : inférieure à 4°C

DLC : 20j

PARAMETRES BIOLOGIQUES (ALLERGENES, OGM, CRIT. MICROBIOLOGIQUES, VALEURS NUTRITIONNELLES)

Allergènes majeurs : Absence dans le produit, présence de lait sur le site sans possibilité de contamination

OGM : absence dans le produit. Non soumis à l'étiquetage selon règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Critères microbiologiques :

Germes	Flore totale	Pseudomonas	E.coli	A.S.R.	Salmonelles	Listeria	Staphylococcus
Norme	<50 000 /g	<1000 / g	<100 / g	<10 /g	Absence dans 25g	<100 / g	<100 / g

Valeurs nutritionnelles indicatives : source Table CIQUAL, 2016 (Teneur pour 100g)

Nom du muscle	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	A. gras saturés (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Sel (mg)
Boeuf, à bourguignon ou pot-au-feu, cru	686	7.50	2.7	0	0	24	104,5

BIGARD Castres
42 rue Ludovic Julien
C.S. 30023
81115 CASTRES CEDEX

N° Agrément sanitaire : FR 81.065.001 CE

FICHE TECHNIQUE

VIANDE FRAICHE : BŒUF

Article : 79030895 : ROTI de BŒUF LABEL ROUGE SALERS (Code EAN 3273231336775)

Article : 78030895 : ROTI de BŒUF LABEL ROUGE B. F. A. (Code EAN 3273231336768)

Article : 82030895 : ROTI de BŒUF L. R. BLASON PRESTIGE (Code EAN 3273231336799)

Article : 81030895 : ROTI de BŒUF L. R. LIMOUSIN JUNIOR (Code EAN 3273231336782)

Article : 77030895 : ROTI de BŒUF LABEL ROUGE CHAROLAIS (Code EAN 3273231345043)

Article disponible en rôti à plat (non ficelé) : 031042

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Définition : Issu essentiellement des muscles : tende de tranche, tranche grasse, rumsteck, complément éventuel en gîte noix, macreuse. Muscles élaborés P.A.D.

Rôti sous filet, à plat (non ficelé) sur demande.

Maturation minimale : 10 jours après abattage

Caractéristiques pondérales : Piéçage manuel. 2 kg +/- 200 g.

ORIGINE

Origine : Pays naissance, élevage, abattage : FRANCE

Issu de viande produite selon le cahier des charges label rouge : Blason Prestige Label Rouge (Limousin), Limousin Junior Label Rouge, Salers Label Rouge, Bœuf Fermier de l'Aubrac (label rouge), Label Rouge Charolais.

Type racial : Limousin, Salers, Aubrac, Charolais

TRACABILITE ET MENTIONS D'ETIQUETAGE

Tracabilité : système de traçabilité par lot

Définition du lot : caractéristiques de traçabilité homogènes notamment en terme d'origine (pays naissance, élevage, abattage), lieu d'abattage (pays et estampille sanitaire), lieu de découpe (pays et estampille sanitaire), catégorie, type racial, nature du ou des muscles et date de découpe (muscles) ou date de piéçage (piéçé).

Étiquetage : étiquette individuelle avec notamment les mentions suivantes : dénomination, catégorie, type racial, numéro de lot, origine, date(s) d'abattage, DLC, numéros d'agréments sanitaires d'abattage et de découpe...

CONDITIONNEMENT ET PARAMETRES DE CONSERVATION

Conditionnement primaire : poche plastique sous vide ; **Conditionnement secondaire :** carton

Poids par poche : 2 kg environ

Température de conservation : inférieure à 4°C

DLC : 20j

PARAMETRES BIOLOGIQUES (ALLERGENES, OGM, CRIT. MICROBIOLOGIQUES, VALEURS NUTRITIONNELLES)

Allergènes majeurs : Absence dans le produit, présence de lait sur le site sans possibilité de contamination

OGM : absence dans le produit. Non soumis à l'étiquetage selon règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Critères microbiologiques :

Germes	Flore totale	Pseudomonas	E.coli	A.S.R.	Salmonelles	Listeria	Staphylococcus
Norme	<50 000 /g	<1000 / g	<100 / g	<10 /g	Absence dans 25g	<100 / g	<100 / g

Valeurs nutritionnelles indicatives : source Table CIQUAL, 2016 (Teneur pour 100g)

Nom du muscle	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	A. gras saturés (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Sel (mg)
Boeuf, tende de tranche, crue	488	2.34	0.8	0	0	23.1	77.75

BIGARD Castres
42 rue Ludovic Julien
C.S. 30023
81115 CASTRES CEDEX

N° Agrément sanitaire : FR 81.065.001 CE

FICHE TECHNIQUE

VIANDE FRAICHE : BŒUF

Article : 79030196 : STEAK QUALITATIF 140 g (BŒUF L. R. SALERS) (Code EAN 3273231331015)

Article : 78030196 : STEAK QUALITATIF 140 g (BŒUF L. R. B. F. A.) (Code EAN 3273231331008)

Article : 82030196 : STEAK QUALITATIF 140 g (L. R. BLASON PREST.) (Code EAN 3273231331039)

Article : 81030196 : STEAK QUALITATIF 140 g (L. R. LIM. JUNIOR) (Code EAN 3273231331022)

Article : 77030196 : STEAK QUALITATIF 140 g (L. R. CHAROLAIS) (Code EAN 3273231330995)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Définition : Issu essentiellement des muscles : tende de tranche, tranche grasse, rumsteck, complément éventuel en faux filet, entrecôte, bavette aloyau, bavette flanchet, dessus de palette. Muscles élaborés P.A.D.

Maturation minimale : 10 jours après abattage

Caractéristiques pondérales : Tranchage manuel. +/- 10 g à 90 %.

ORIGINE

Origine : Pays naissance, élevage, abattage : FRANCE

Issu de viande produite selon le cahier des charges label rouge : Blason Prestige Label Rouge (Limousin), Limousin Junior Label Rouge, Salers Label Rouge, Bœuf Fermier de l'Aubrac (label rouge), Label Rouge Charolais.

Type racial : Limousin, Salers, Aubrac, Charolais

TRACABILITE ET MENTIONS D'ETIQUETAGE

Traçabilité : système de traçabilité par lot

Définition du lot : caractéristiques de traçabilité homogènes notamment en terme d'origine (pays naissance, élevage, abattage), lieu d'abattage (pays et estampille sanitaire), lieu de découpe (pays et estampille sanitaire), catégorie, type racial, nature du ou des muscles et date de découpe (muscles) ou date de piéçage (piéçé).

Étiquetage : étiquette individuelle avec notamment les mentions suivantes : dénomination, catégorie, type racial, numéro de lot, origine, date(s) d'abattage, DLC, numéros d'agréments sanitaires d'abattage et de découpe...

CONDITIONNEMENT ET PARAMETRES DE CONSERVATION

Conditionnement primaire : poche plastique sous vide par 10 ; **Conditionnement secondaire** : carton

Poids par poche : 1.4 kg

Température de conservation : inférieure à 4°C

DLC : 15 j

PARAMETRES BIOLOGIQUES (ALLERGENES, OGM, CRIT. MICROBIOLOGIQUES, VALEURS NUTRITIONNELLES)

Allergènes majeurs : Absence dans le produit, présence de lait sur le site sans possibilité de contamination

OGM : absence dans le produit. Non soumis à l'étiquetage selon règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Critères microbiologiques :

Germes	Florc totale	Pseudomonas	E.coli	A.S.R.	Salmonelles	Listeria	Staphylococcus
Norme	<50 000 /g	<1000 / g	<100 / g	<10 /g	Absence dans 25g	<100 / g	<100 / g

Valeurs nutritionnelles indicatives : source Table CIQUAL, 2016 (Teneur pour 100g)

Nom du muscle	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	A. gras saturés (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Sel (mg)
Boeuf, tendre de tranche, crue	488	2.34	0.8	0	0	23.1	77.75