Edité février 2026

Descriptif technique Viande bovine « BIO » frais

Code article 382001 **ROTI DE BŒUF "BIO" FRAIS**

N° de lot : 11-27 **Description:** **VIANDE BOVINE "BIO" FRAIS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Rôti de bœuf préparé à partir de tende de tranche PAD (sans dessus de tranche, poire et merlan), rumsteck PAD, rond de tranche grasse PAD, plat de tranche grasse PAD, macreuse PAD. Rôti de bœuf , homogène dans la forme, paré, dégraissé, non ficelé (de préférence) et non bardé. **Viande bovine issue de l'Agriculture Biologique.**
Origine MP	France (VBF)
Calibre	Pièce de 2 à 3kg max
Conditionnement	Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 jours
1ère Remarque	**Viande bovine issue de l'Agriculture Biologique** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 382002 **SAUTÉ DE BŒUF "BIO" FRAIS**

N° de lot : 11-27 **Description:** **VIANDE BOVINE "BIO" FRAIS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Sauté de bœuf préparé à partir de viande bovine sans os, à base de pièce à bourguignon. **Viande bovine issue de l'Agriculture Biologique.**
Origine MP	France (VBF)
Calibre	Morceaux de 50gr (+/-10g)
Conditionnement	Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 jours
1ère Remarque	**Viande bovine issue de l'Agriculture Biologique** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 382004 **PALERON DE BŒUF "BIO" FRAIS**

N° de lot : 11-27 **Description:** **VIANDE BOVINE "BIO" FRAIS**

Famille produit	4°GAMME : produits agricoles et préparations crus prêts à l'emploi, conditionnés en sachet plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
Caractéristique produit	Paleron de bœuf semi-paré, tête de nerf affranchie, sans os. **Viande bovine issue de l'Agriculture Biologique.**
Origine MP	France (VBF)
Calibre	Pièce de 3kg (+/-500g)
Conditionnement	Conditionnement sous/vide ou sous atmosphère, par 5 à 10kg max
DLC OU DDM résiduelle	6 jours
1ère Remarque	**Viande bovine issue de l'Agriculture Biologique** Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.