

Classement de la viande de bœuf



R I

Viande de bœuf sans nerfs et peu de matières grasses visibles.

Valeurs d'analyse:

Eau:	75 %	Protéine de viande:	21 %
Matière grasse:	4 %	Protéine de tissu conjonctif:	7 %



R II

Viande de bœuf avec au maximum 5% de nerfs et peu de matières grasses visibles.

Valeurs d'analyse:

Eau:	72 %	Protéine de viande:	20 %
Matière grasse:	8 %	Protéine de tissu conjonctif:	15 %



R III

Viande de bœuf avec au maximum 10% de nerfs et matières grasses visibles.

Valeurs d'analyse:

Eau:	69 %	Protéine de viande:	19 %
Matière grasse:	12 %	Protéine de tissu conjonctif:	18 %



R IV

Viande de bœuf avec au maximum 15% de nerfs et matières grasses visibles.

Valeurs d'analyse:

Eau:	64 %	Protéine de viande:	18 %
Matière grasse:	18 %	Protéine de tissu conjonctif:	25 %



R V

Viande de bœuf avec au maximum 30% de nerfs et matières grasses visibles.

Valeurs d'analyse:

Eau:	50 %	Protéine de viande:	15 %
Matière grasse:	35 %	Protéine de tissu conjonctif:	25 %