



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Steak haché de boeuf 15% MG surgelé
- Descriptif produit :** Surgelé. Cru. Origine UE / Royaume-Uni. 100% viande bovine. Carton de 60 pièces env., soit 6 kg
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 6.000 kg
- Liste des ingrédients :** 100% viande de bœuf

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
bœuf	Union Europ., Allemagne, Autriche, Belgique, Espagne, Irlande, Italie, Portugal, Royaume-Uni

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

- Pays de transformation :** Pologne, France [Département(s) : 12], Espagne
- N° d'agrément :** 10.05923/M, PL 18.034.002 WE, FR 12.223.002 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 360
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans sel nitrité ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 02023090 - Viandes désossées de bovins, congelées (à l'excl. des quartiers avant entiers ou découpés en cinq morceaux au maximum, chaque quartier avant étant présenté en un seul bloc de congélation, ou quartiers compensés présentés en deux

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Pour les gros volumes, sans décongélation, en bac gastro, au four à chaleur sèche à 200/220°C pour atteindre + 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur. Pour les petits volumes, sans décongélation, sans sel, marquer, cuire sur une plaque à snacker ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse pour atteindre + 65°C à cœur. A consommer cuit à cœur.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
878	211	15	6.2	0.01	0.01	0	19	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.27

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 11 - Viandes hachées

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Palette	672	0	112	Colis	112	1200x800x1800	
Couche	48	0	8	Colis	8		
Colis	6	6	1	Colis		395x285x110	5901885541433