Steak haché de boeuf 15% MG 120 g

Article : 434

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Steak haché de bœuf 15% MG surgelé
Descriptif produit :	Surgelé. Cru. Origine UE / Royaume-Uni. 100% viande bovine. Carton de 50 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., 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 :	FR 12.223.002 CE, 10.05923/M, PL 18.034.002 WE
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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Steak haché de boeuf 15% MG 120 g

Article : 434

blocs de congélation conte

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 coeur. A consommer cuit à coeur.|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 coeur. A consommer cuit à coeur.

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	0.01	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	660	0	110	Colis	110	1200x800x1800	
Couche	60	0	10	Colis	10		
Colis	6	6	1	Colis		395x230x130	

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur