



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Joue*** de boeuf coupée main congelée
<b>Descriptif produit :</b>	Congelé. Crue. Origine UE. Coupée main, non cubée, entièrement dégraissée. Carton de 5 kg.
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 5.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% joue de bovin

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
joue de bovin	France, Allemagne, Belgique, Pays-Bas

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 85]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 85.151.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	730
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 02062999 - Abats comestibles de bovins, congelés (à l'excl. de ceux destinés à la fabrication de produits pharmaceutiques ainsi que des langues, foies, onglets et hampes)

## Atouts

**Atout :** Un produit service dégraissé et découpé pour un gain de temps  
Produit calibré et coupé main pour un beau visuel

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche 250/280°C température stabilisée jusqu'à coloration, finir dans la suite culinaire ou four mixte 150/175°C.

## 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							
571	136	5.02	1.81	0.4	0	0	22.3	0.18

**Vitamines :** Calcium (mg) : 9.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.44

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 09 - Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 mini

## 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
Couche	40	0	8	Colis	8		
Palette	600	631.2	120	Colis	120	1200x800x1800	
Colis	5	5.26	1	Colis		400x265x125	13359531057255