



**PassionFroid**  
groupe pomona

# FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 13/01/2021



## Haché façon bouchère VBF 15% MG 125 g

Référence : 20 674

### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé. Cru. Origine France. 100% viande bovine, moulée à basse pression. Carton de 24 pièces env., soit 3 kg.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Steak haché de boeuf 15% MG surgelé
<b>Type de produit</b>	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Cru
<b>Durée de vie</b>	360 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Colis par Colis : 1 de 3 kg.
<b>Code douanier</b>	02023090
<b>Stampille sanitaire</b>	FR 14.752.010 CE - FR 12.223.001 CE - FR 29.233.001 CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	France

### Atouts

- Atouts** • Grain de la viande plus large (grille de hachage 4 mn) ;=> Beau visuel
- Texture aérée et nouvelle forme ovale ;=> Visuel proche du steak haché du boucher
- Petit conditionnement => Gestion facilitée



## Composition

Liste des ingrédients 100% viande bovine

Absence de composants spécifiques Sans huile de palme , Sans arête , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans polyphosphate ajouté , Sans sucre ajouté , Sans sel ajouté , Sans porc

Liste des allergènes Aucun signalé

## Mise en oeuvre

**Mise en oeuvre 1** Pour les petits volumes, sans décongélation, sans sel, marquer (cicatriser) sur une plaque à snacker, ou dans une sauteuse, ou dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse. A consommer cuit à coeur.

**Mise en oeuvre 2** Pour les gros volumes, après coloration dans une poêle, mise en bac gastro et finir au four à chaleur sèche à 200/220°C. A consommer, cuit à coeur.

## Informations nutritionnelles

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
215	895	15	6,1	0,01	0,01	0,01	20	0,22
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,33	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	100	Viande hachée de bœuf
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	125	Non soumis à fréquence



## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

<b>Caractéristiques chimiques</b>	Taux de matière grasses inférieur à 15% Rapport C/P < 15
<b>Caractéristiques physiques</b>	Portion de 125 gr, hachage basse pression
<b>Critères bactériologiques</b>	Listeria : m = abs/25g ; M = 100 ufc/g Salmonelle : m = abs/25g E. coli VTEC : m = abs/25g Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g Flore Totale : m = 500000 ufc/g ; M = 5000000 ufc/g E. coli : m = 50 ufc/g ; M = 500 ufc/g

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,042	Colis		
kg		0,333	Colis		
Colis	3	1	Colis	301 x 200 x 133	3265980312841
Couche		16	Colis		
Palette		208	Colis		

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.